Gebruiksaanwijzing

OVEN

NL

NL **Nederlands, 1**

DE Deutsch, 17

RS Русский, 33

TR Türkçe, 49

PL Polski, 65

FK 1037 EN P.20 /HA
FK 1037 EN P.20 X /HA
FK 103 E P /HA
FK 103 E P X/HA
FK 103 E N P.20 X /HA
FK 103 E N P.20 /HA
7OFK 1039ES P X RU/HA
7OFK 1039ES P RU/HA
UT 103ES P.20 X /HA
UT 103ES P.20 /HA
FK 103EP.20 X /HA
FK 103EP.20 /HA
FK 1036ELP.20 X /HA
FK 1036ELP.20 /HA
FK 1039ELP.20 X /HA
FK 1039ELP.20 /HA
FK 1039ENP.20 X /HA
FK 1039ENP.20 /HA
7OFK 1039EL PX RU/HA
7OFK 1039EL P RU/HA

Inhoud

Installatie, 2-3
Plaatsing
Elektrische aansluiting
Typeplaatje

Beschrijving van het apparaat, 4
Aanzichttekening
Bedieningspaneel

Starten en gebruik, 5-6
Blokkering van deur / bedieningspaneel
De klok instellen
De timer instellen
De oven starten
Verdwijnend handvat
Herstellen fabriekswaarden
Standby

Programma's, 7-10
Handmatige kookprogramma's
Automatische kookprogramma's
De bereiding programmeren
Praktische kooktips
Kooktabel

Voorzorgsmaatregelen en advies, 11
Algemene veiligheid
Afvalverwijdering
Energiebesparing en milieubehoud

Onderhoud en verzorging, 12-14
De elektrische stroom afsluiten
Reinigen van het apparaat
De ovendeur reinigen
Vervangen van het lampje
Montage van de Geleiders Kit
Automatische reiniging FAST CLEAN

Storingen en oplossingen, 15

Service, 16

Installatie

NL

! Bewaar dit instructieboekje zorgvuldig voor eventuele raadpleging in de toekomst. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat waarschuwingen en informatie betreffende werking voorhanden blijven.

! Lees de instructies aandachtig door: u vindt er belangrijke informatie betreffende installatie, gebruik en veiligheid.

Plaatsing

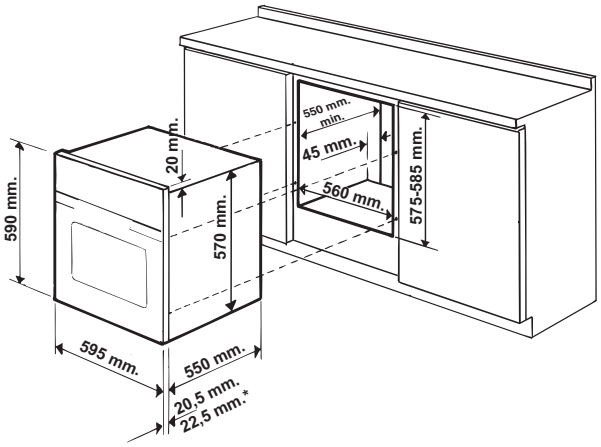
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden verwijderd volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (*zie Voorzorgsmaatregelen en advies*).

!De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

Inbouw

Voor een goede werking van het apparaat moet het keukenmeubel de juiste kenmerken hebben:

- de zijkanten van de kastjes die aan de oven grenzen moeten hittebestendig zijn;
- in het bijzonder moet, in geval van meubels met fineer, de lijm bestand zijn tegen temperaturen van 100°C;
- voor het inbouwen van de oven, zowel**onder het aanrecht** (*zie figuur*) als**in stapelbouw**, dient het meubel de volgende afmetingen te hebben:



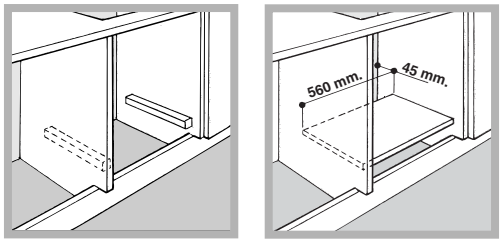
*** Alleen voor roestvrijstalen modellen**

! Nadat het apparaat is ingebouwd, mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen.

Het energieverbruik dat staat aangegeven op het typeplaatje is gebaseerd op dit soort installatie.

Ventilatie

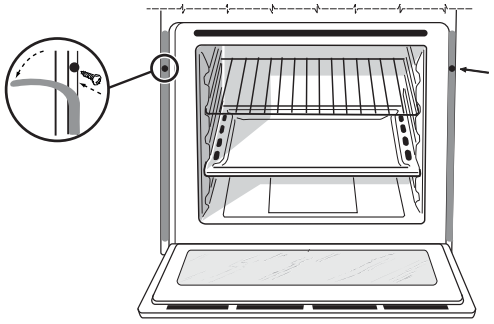
Om een goede ventilatie te kunnen garanderen is het noodzakelijk de achterkant van het meubel te verwijderen. Het verdient de voorkeur de oven op twee houten balken te plaatsen, of eventueel op een enkele plank die een opening heeft van tenminste 45 x 560 mm (*zie afbeeldingen*).



Centreren en bevestigen

Om het apparaat aan het keukenkastje te bevestigen:

- open de ovendeur;
- haal de zijdelingse afdichtingen aan de bovenzijde los totdat de 2 bevestigingsopeningen verschijnen;
- bevestig de oven aan het meubel met behulp van de 2 houtschroeven;
- doe de 2 afdichtingen op hun plaats.

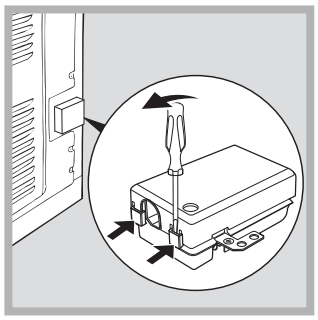


! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

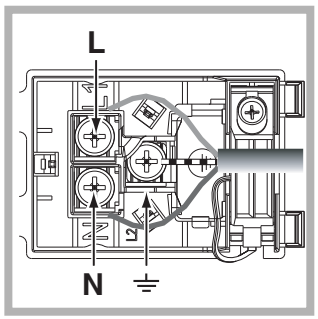
Elektrische aansluiting

! De ovens met driepolige voedingskabel functioneren met de wisselstroom, spanning en frequentie die aangegeven staan op het typeplaatje op het apparaat (*zie onder*).

Monteren voedingskabel



1. Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier: trek het deksel van het klemmenbord open (*zie afb.*).



2. De voedingskabel in werking stellen: draai de schroef van de kabelklem en de drie schroeven van de contacten L-N-⏚ los, en bevestig de draden onder de schroeven met inachtneming van de kleuren: Blauw (N) Bruin (L) Geel-Groen ⏚ (*zie afbeelding*).
3. Maak de kabel vast aan de daarvoor bestemde kabelklem.
4. Sluit het deksel van het klemmenbord.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje(*zie hiernaast*).
Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoend aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens (bv. de achterzijde van de oven) een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en de inachtneming van de veiligheidsnormen.

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

- de contactdoos geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- de contactdoos in staat is het maximale vermogen van het apparaat te verdragen, zoals aangegeven op het typeplaatje (*zie onder*);
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje (*zie onder*);
- de contactdoos en de stekker van het apparaat overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel de contactdoos te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de elektrische kabel en de contactdoos gemakkelijk te bereiken zijn.
! De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.
! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (*zie Service*).
! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

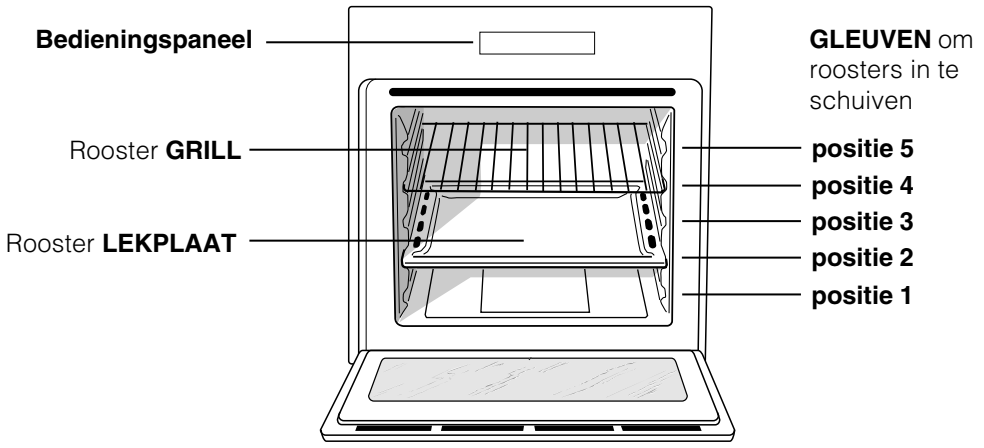
TYPEPLAATJE	
Afmetingen	breedte 43,5 cm hoogte 32 cm diepte 41,5 cm
Inhoud	liter 58
Elektrische aansluitingen	spanning 220-240V ~ 50/60 Hz (zie typeplaatje) maximaal opgenomen vermogen 2800W
ENERGY LABEL*	Richtlijn 2002/40/EG op het etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convectie - verwarmingsfunctie: ECO.
CE 	Deze apparatuur voldoet aan de volgende EU voorschriften: 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 2004/108/EEG van 15.12.04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen. -2002/96/CE en daaropvolgende wijzigingen. - 1275/2008 standby/off mode

*** Zonder uitneembare geleiders**

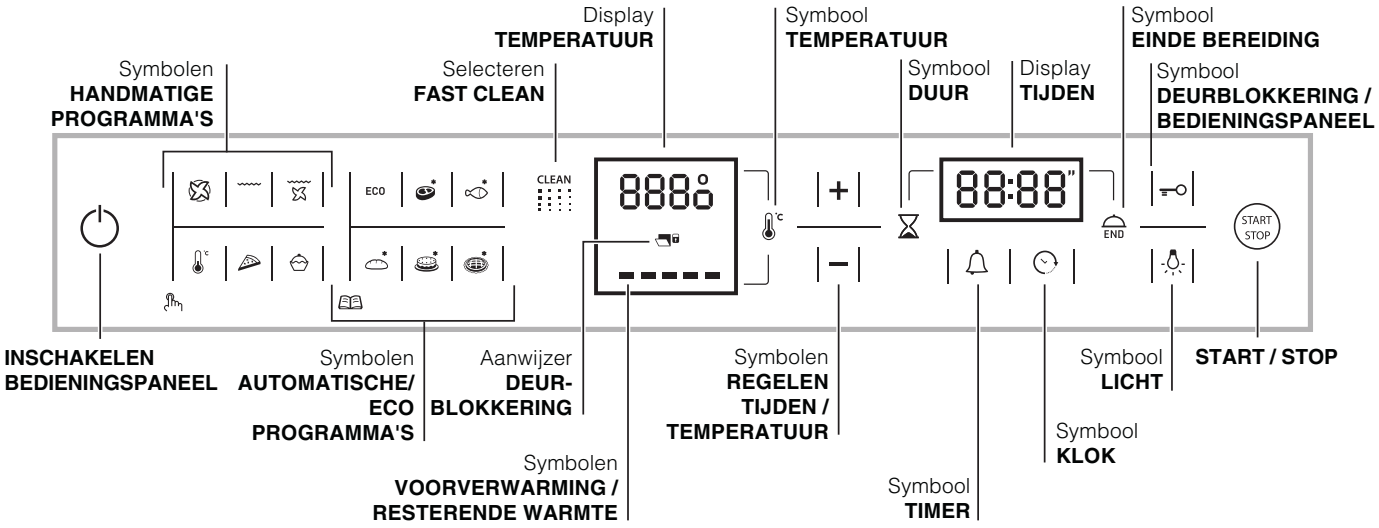
Beschrijving van het apparaat

NL

Aanzichttekening



Bedieningspaneel



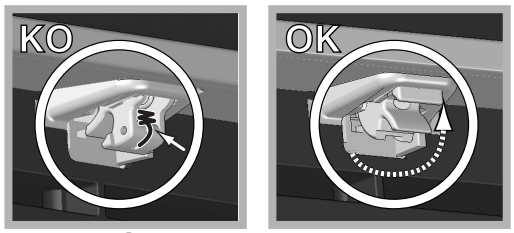
Starten en gebruik

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.
! Om de instellingen te vergemakkelijken drukt u op de toetsen **+** en **-**: de nummers op het display zullen sneller bewegen.
! Elke instelling wordt automatisch na 10 seconden opgeslagen.
! Het is niet mogelijk de touch toetsen te activeren als u handschoenen draagt.

Blokkering van deur / bedieningspaneel

! Het is mogelijk de deur en het bedieningspaneel te blokkeren als de oven uit is, als de bereiding gestart is of beëindigd of tijdens de programmering.

Om de deur of het bedieningspaneel van de oven te blokkeren, drukt u minstens 2 seconden op de toets . U hoort een geluidssignaal en op het display TEMPERATUUR verschijnt het sleutelsymbool "O— n". Het symbool geeft aan dat de blokkering heeft plaatsgevonden.
Om de blokkering uit te schakelen drukt u nogmaals minstens 2 seconden op de toets .
! Tijdens de reiniging van het apparaat kan het gebeuren dat u ongemerkt de deurblokkering inschakelt (er verschijnt een veer). U dient de blokkering weer op de 'open' stand te plaatsen door hem naar boven toe te draaien (zie afbeelding).



De klok instellen

! De klok kan alleen worden ingesteld als de oven uit is. Als de oven in de stand-by modus staat

verschijnt, als u op de toets drukt, de huidige tijd. Druk hier nogmaals op om de tijd in te stellen.
Na het aansluiten op het elektrische net of na

een black-out zullen de toets en de cijfers op het display TIJDEN 10 seconden lang knipperen.
Om de klok in te stellen:

1. Druk op de toets .
2. Stel de tijd in m.b.v. de toetsen **+** en **-**.
3. Als u het juiste uur heeft bereikt drukt u nogmaals op de toets .
4. herhaal bovenstaande handeling voor de minuten.

In het geval van een black-out moet de klok opnieuw worden ingesteld. Het symbool dat op het display knippert geeft aan dat de klok niet juist is ingesteld.

De timer instellen

! U kunt de timer zowel met de oven aan als met de oven uit instellen. De timer heeft geen invloed op het in- of uitschakelen van de oven.

Als de tijd verstreken is laat de timer een geluidssignaal horen dat ofwel vanzelf na 30 seconden uitgaat, of kan worden afgezet door op een willekeurige actieve toets te drukken.
De timer instellen:

1. Druk op de toets .
2. Stel de gewenste tijdsduur in met de toetsen **+** en **-**.
3. Als u de juiste instelling heeft bereikt drukt u nogmaals op de toets .

Het symbool geeft aan dat de timer actief is.

Om de timer te annuleren drukt u op de toets en zet u m.b.v. de toetsen + en - de tijd op 00:00. Druk nogmaals op de toets .

Als het symbool uitgaat betekent dit dat de timer uitgeschakeld is.

De oven starten

1. Schakel het bedieningspaneel in door middel van de toets. U hoort een drievoudige, stijgende toon en alle toetsen gaan een voor een aan.
2. Druk op de toets van het gewenste kookprogramma. Het display TEMPERATUUR toont:
- in het geval van een handmatige programmering, de temperatuur die bij dat programma hoort;
- "Auto" in het geval van een automatische programmering.
het display TIJDEN toont:
- in het geval van een handmatige programmering, de huidige tijd;
- de duur in het geval van een automatische programmering.

3. Druk op de toets START STOP om het koken te starten.
4. De oven begint voor te verwarmen, de aanwijzers van voorverwarming gaan naarmate de temperatuur stijgt aan.
5. Een geluidssignaal en de ontsteking van alle aanwijzers van de voorverwarming geven aan dat de voorverwarming compleet is. Zet de etenswaren in de oven
6. Tijdens het koken kunt u nog altijd:

- de temperatuur wijzigen door te drukken op de toets °C en daarna op de toetsen **+** en **-** (*alleen voor handmatige programmeringen*);
- de duur van de bereiding programmeren (*zie Programma's*);

- de bereiding onderbreken door op de toets START STOP te drukken. In dit geval onthoudt het apparaat de temperatuur die eventueel daarvoor is gewijzigd (*alleen voor handmatige programma's*).
- schakel de oven uit door 3 seconden lang te drukken op de toets ⏻.

7. Indien de stroom uitvalt en de oventemperatuur niet te laag is geworden, gaat de oven automatisch terug naar het punt waar het koken is onderbroken. De geprogrammeerde functies worden echter niet onthouden. U dient ze daarom bij het terugkeren van de stroom opnieuw te programmeren (bv.: u heeft een start van de bereiding ingesteld om 20:30. Om 19:30 vindt er een black-out plaats. Als de stroom terugkeert dient u de programmering opnieuw in te stellen).

! Bij het programma BARBECUE is geen voorverwarming voorzien.
! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.
! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

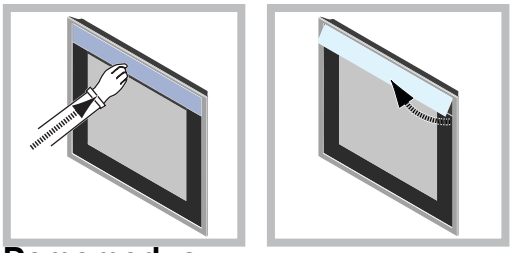
Ventilator
Om de oven van buiten niet te heet te laten worden, brengt een verkoelingsventilator een luchtstroom teweeg die tussen het bedieningspaneel en de ovendeur naar buiten komt, alsmede aan de onderzijde van de ovendeur. Aan het begin van het programma FAST CLEAN draait de verkoelingsventilator op lage snelheid.
! Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld.

Ovenverlichting
Het licht gaat aan als u de ovendeur opent of op het moment dat een bereiding van start gaat.
In de modellen die beschikken over een *LED INSIDE* zullen, bij het starten van de bereiding, alle leds op de deur aangaan voor een betere verlichting van alle bereidingsniveaus.

Met de toets 💡 kunt u het licht op elk gewenst moment aan of uit doen.

Aanwijzers van de resterende warmte
Het fornuis is voorzien van een aanwijzer van de resterende warmte. Als de oven uit is geeft het display d.m.v. het ontsteken van de aanwijzer van "resterende warmte" aan dat de oven van binnen nog warm is. De elementen van de aanwijzer gaan een voor een uit als de temperatuur in de oven daalt.

Verdwijnend handvat
Enkele modellen beschikken over een verdwijnend handvat dat zich in de ovendeur bevindt. Met een lichte druk op de push/push opening verschijnt het handvat waarmee u de oven kunt openen of sluiten. Aan het einde van het gebruik van het handvat sluit u het af door er licht op te drukken.



Demomodus
De oven kan in demomodus werken: alle verwarmingselementen worden uitgeschakeld, maar de bediening blijft actief.
Om de DEMO modus te activeren drukt u even op de toets ⏻, daarna tegelijkertijd voor 6 seconden op de toetsen **+** en **-** en daarna kort op de toets 🕒.
U hoort een geluidssignaal en op het display TEMPERATUUR verschijnt "dEon".
Om de demomodus uit te schakelen als de oven uit is, drukt u tegelijkertijd 3 seconden lang op de toets START STOP en op de toets **-**. U hoort een geluidssignaal en de tekst "dEoF" verschijnt.

Herstellen fabriekswaarden
U kunt de oven terugbrengen naar de fabriekswaarden en alle gebruikersinstellingen resetten (klok en persoonlijke bereidingen). Om de oven te resetten schakelt u hem uit, drukt u tegelijkertijd 6 seconden op de toets van de eerste handmatige bereiding boven links en op de toets START STOP. Bij het herstellen van de fabriekswaarden, hoort u een geluidssignaal. Zodra u weer op de toets ⏻ drukt, keert u terug naar de eerste ontsteking.

Standby
Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing van apparaten in de stand-by stand. Wanneer er 30 minuten lang geen handelingen worden uitgevoerd, en er geen deurblokkering of blokkering van het bedieningspaneel is ingesteld, gaat het apparaat automatisch over naar de stand-by stand. De stand-by modus wordt weergegeven d.m.v. "Klok Toets" op een hoge verlichtingssterkte. Wanneer weer een handeling aan het apparaat wordt uitgevoerd, gaat het systeem onmiddellijk weer over naar de operationele stand.

Programma's

! Om te zorgen dat de gerechten perfect krokant en zacht uit de oven komen, laat de oven het vocht dat op natuurlijke wijze uit het voedsel vrijkomt wegvloeien in de vorm van waterdamp. Op deze manier kunnen alle gerechten een optimaal kookresultaat bereiken.

! Bij elke ontsteking stelt de oven als eerste het programma van handmatige bereiding voor.

Handmatige kookprogramma's

! Alle programma's hebben een vooringestelde kooktemperatuur. Deze kan handmatig worden aangepast,en naar wens worden ingesteld tussen de 30°C en de 250°C (300°C voor het programma BARBECUE). Eventuele wijzigingen van de temperatuur worden opgeslagen en bij een volgend gebruik van het programma voorgesteld. Als de gekozen temperatuur lager is dan de interne temperatuur van de oven, toont het TEMPERATUUR display de tekst "Hot". U kunt de bereiding in ieder geval laten starten.

Programma **MULTILEVEL**
Alle verwarmingselementen gaan aan en de ventilator treedt in werking. Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Hier is het mogelijkmaximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.

Programma **BARBECUE**
Het bovenste verwarmingselement gaat aan en het draaispit (waar aanwezig) begint te draaien. De hoge temperatuur en directe straling van de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge temperatuur aan de buitenkant nodig hebben. Kook met de ovendeur dicht *(zie "Praktische kooktips")*.

Programma **GRATINEREN**
Het bovenste verwarmingselement gaat aan, en tijdens een deel van de cyclus ook het cirkelvormige verwarmingselement, de ventilator en het draaispit (waar aanwezig). Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de geforceerde luchtcirculatie in de oven.
Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Kook met de ovendeur dicht *(zie "Praktische kooktips")*.

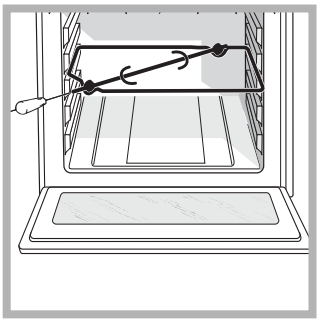
Programma's **LAGE TEMPERATUUR**
Deze kookfunctie is ideaal voor rijzen, ontdooien, het bereiden van yoghurt, het snel of langzaam opwarmen van gerechten en het langzaam koken van etenswaren op lage temperatuur. De in te stellen temperaturen zijn: 40, 65, 90 °C.

Programma **PIZZA**
De bovenste en cirkelvormige verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Door deze combinatie van elementen wordt de oven snel warm. Indien u meerdere roosters tegelijk gebruikt moet u de gerechten halverwege de kooktijd omwisselen.

Programma **GEBAK**
Het achterste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat werken zodat een gelijkmatige, zachte warmte wordt gecreëerd. Dit programma is aanbevolen voor het bakken van fijne gerechten (bijvoorbeeld taarten die moeten rijzen).

Programma **ECO**
Het achterste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat werken zodat een gelijkmatige, zachte warmte wordt gecreëerd. De energiebesparende stand wordt aanbevolen voor kleine gerechten. Het is ideaal voor het opwarmen of afbakken van gerechte.

Braadspit*



Voor het activeren van het draaispit (*zie afbeelding*) gaat u als volgt te werk:
1. plaats de lekplaat in stand 1;
2. zet de steun van het draaispit op de 3e stand en steek de vleespen in de speciale opening achterin de oven;
3. activeer het draaispit door de programma's of te selecteren;
! Wanneer u de ovendeur opent als het programma is gestart, zal het draaispit stoppen met draaien.

Automatische kookprogramma's

! De **temperatuur** en de **duur van de bereiding** zijn **vooringested** d.m.v. het systeem **C.O.P.® (Optimale Geprogrammeerde Bereiding)** dat automatisch een perfect resultaat garandeert. De bereiding wordt automatisch gestopt en de oven geeft aan wanneer het gerecht gaar is. U kunt het gerecht in een **koude** of **warme oven zetten**.
***** Slechts op enkele modellen aanwezig.

Het is mogelijk de duur van de bereiding, voor de start, naar smaak ±5/20 minuten te wijzigen, op basis van het gekozen programma. Als de bereiding reeds is gestart, kunt u in ieder geval de duur wijzigen. Als de wijziging wordt uitgevoerd vóór de start van het programma wordt deze opgeslagen en bij het eerstvolgende gebruik van het programma opnieuw voorgesteld. Als de interne temperatuur van de oven hoger is dan degene die wordt voorgesteld voor het gekozen programma, toont het TEMPERATUUR display de tekst "Hot" en is het niet mogelijk de bereiding uit te voeren. Wacht tot de oven afkoelt.

! Als de kookfase is bereikt laat de oven een geluidssignaal horen.

! Open de ovendeur niet om te voorkomen dat de tijdsduur en de kooktemperatuur worden ontregeld.

Programma **RUND**
Gebruik deze functie voor het braden van kalfs-, varkens- en lamsvlees. Plaats het gerecht in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.

Programma **VISFILET**
Deze functie is ideaal voor het koken van kleine of middelmatige visfilets. Plaats het gerecht in de koude oven.

Programma **BROOD**
Gebruik deze functie voor het bakken van brood. Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:
- houdt u zich aan het recept;
- het **maximum gewicht** per bakplaat;
- **vergeet niet 50 g (0,5 dl) koud water te gieten in de bakplaat op stand 5**;
- het deeg moet circa 1 tot 1½ uur op kamertemperatuur rijzen. De exacte duur hangt af van de kamertemperatuur. Het deeg is voldoende gerezen als het volume is verdubbeld.

Recept voor BROOD:
1 bakplaat van 1000 g max, onderste ovenstand
2 bakplaten van 1000 g max, onderste en middelste stand

Recept voor 1000 g deeg: 600 g meel, 360 g water, 11 g zout, 25 g bakkersgist (of 2 zakjes gedroogde gist)
Procedure:
- Meng het meel en het zout in een grote kom.
- Doe de gist in lauw water (circa 35 graden).
- Maak een kuil in het meel.
- Giet er het mengsel van water en gist in
- Kneed het geheel totdat een homogeen deeg is gevormd dat niet plakkerig is, door het deeg 10 minuten lang met de palm van de hand plat te drukken en vervolgens weer dicht te vouwen.
- Maak een bal van het deeg, doe het in een slakom en bedek het met plastic folie om te voorkomen dat de buitenkant ervan uitdroogt. Doe de slakom in de oven op de handmatige functie LAGE TEMPERATUUR op 40°C en laat het ongeveer 1 uur lang rijzen (het volume van het deeg moet verdubbelen).
- Verdeel de bal om verschillende broden te maken.
- Leg ze op ovenpapier op de bakplaat.
- Bestrooi de broden met meel.
- Maak sneden in de broden.
- Plaats het gerecht in de koude oven.
- Start het programma BROOD
- Aan het einde van de kooktijd laat u de broden rusten op een rooster totdat ze volledig zijn afgekoeld.

Programma **CAKE**
Deze functie is ideaal voor het bereiden van zowel taarten met bakkersgist als met gedroogde gist, of zonder gist. Plaats in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.

Programma **VRUCHTENTAART**
Deze functie is ideaal voor alle taartrecepten (die normaalgesproken aan de onderkant goed gaar moeten worden). Plaats het gerecht in de koude oven.
U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.

De bereiding programmeren

! De programmering is alleen mogelijk wanneer een kookprogramma is geselecteerd.

! Als u een kookprogramma selecteert wordt de toets ⧖ geactiveerd en is het dus mogelijk de duur te programmeren. Nadat u een kookduur heeft ingesteld wordt de toets END actief, en kunt u een uitgestelde bereiding programmeren.

De duur programmeren

1. Druk op de toets ⧖. De toets ⧖ en de cijfers op het display TIJDEN beginnen te knipperen.
2. Stel de gewenste kookduur in door middel van de toetsen **+** en **-**.
3. Als u de juiste duur heeft bereikt drukt u nogmaals op de toets ⧖.
4. Druk op de toets START STOP om het koken te starten.
5. Als de bereiding is beëindigd verschijnt op het display TEMPERATUUR het woord "END" en hoort u een geluidssignaal.

- B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten. Het programma stopt automatisch om 10:15.

Programmeren van een uitgestelde bereiding
! Het programmeren van het einde van een bereiding is alleen mogelijk nadat u een kookduur heeft geselecteerd.
! Om de uitgestelde bereiding goed te programmeren is het van fundamenteel belang dat de klok goed staat.

1. Druk op de toets ⧖ en volg de procedure van de duur van punt 1 t/m 3.
2. Druk op de toets END en regel de eindtijd met behulp van de toetsen **+** en **-**.
3. Als u de juiste tijd van einde bereiding heeft bereikt drukt u nogmaals op de toets END.
4. Druk op de toets START STOP om de programmering te activeren.

De toetsen ⧖ en END knippen om de beurt om aan te geven dat er een programmering is uitgevoerd; tijdens de wachttijd, voordat de bereiding van start gaat, toont het display TIJDEN om de beurt de duur en het tijdstip van einde bereiding.
5. Als de bereiding is beëindigd verschijnt op het display TEMPERATUUR het woord "END" en hoort u een geluidssignaal.

- B.v.: het is 9:00 uur, u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten en de eindtijd om 12:30. Het programma zal automatisch om 11:15 beginnen.

Om een programma te annuleren drukt u op de toets START STOP.

Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: in deze standen zou de hete lucht de fijne gerechten kunnen verbranden.

! Bij de functies BARBECUE of GRATINEREN, in het bijzonder wanneer u het draaispit gebruikt, raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

MULTILEVEL

- Gebruik de standen 2 en 4, en plaats de gerechten die meer warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en het rooster op de hoogste.

BARBECUE

- Plaats de grill op stand 3 of 4, plaats de gerechten op het midden van de grill.
- Wij raden u aan de temperatuur op maximum te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

PIZZA

- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster.
  Bij gebruik van de lekplaat is de bereidingstijd langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Bij zeer gevulde pizza's raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

NL

Kooktabel

Programma's	Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstanden		Voorverwarmen	Aanbevolen temperatuur (°C)	Duur bereiding (minuten)
	Handmatig		**standaard geleiders**	**verschuifbare geleiders**			
Multilevel*	Pizza op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	210-220	20-25
	(Vruchten)taarten op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	180	30-35
	Cake op 2 roosters (op lekplaat)		2 en 4	1 en 3	ja	160-170	20-30
	Gebraden kip + aardappels	1+1	1 en 2/3	1 en 3	ja	200-210	65-75
	Lamsvlees	1	2	1	ja	190-200	45-50
	Makreel	1	1 of 2	1	ja	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	ja	180-190	35-40
	Soesjes op 3 roosters		1 en 3 en 5	1 en 2 en 4	ja	190	20-25
	Koekjes op 3 roosters		1 en 3 en 5	1 en 2 en 4	ja	180	10-20
	Kaaskoekjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	210	20-25
	Hartige taarten		1 en 3	1 en 3	ja	190-200	25-35
Barbecue*	Makreel	1	4	3	nee	300	10-20
	Tong en inktvis	0,7	4	3	nee	300	10-15
	Calamari- en garnalenspiesjes	0,7	4	3	nee	300	10-15
	Kabeljauwfilet	0,7	4	3	nee	300	10-15
	Gegrilde groenten	0,5	3 of 4	2 of 3	nee	300	15-20
	Kalfsbiefstuk	0,8	4	3	nee	300	10-20
	Saucijzen	0,7	4	3	nee	300	10-20
	Hamburgers	n° 4 of 5	4	3	nee	300	10-12
	Tosti (of geroosterd brood)	n° 4 of 6	4	3	nee	300	3-5
	Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1	-	-	nee	300	70-80
	Lam aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1	-	-	nee	300	70-80
Gratineren*	Gegrilde kip	1,5	2	2	nee	210	55-60
	Inktvis	1	2	2	nee	200	30-35
	Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1,5	-	-	nee	210	70-80
	Eend aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1,5	-	-	nee	210	60-70
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	2	2	nee	210	60-75
	Gebraden varkensvlees	1	2	2	nee	210	70-80
	Lamsvlees	1	2	2	nee	210	40-45
Lage temperatuur*	Rijzen / ontdooien	-	2	1	nee	40	-
	Witte meringues	-	2	1	nee	65	8-12 ore
	Vlees / Vis	-	2	1	nee	90	90-180
Pizza*	Pizza	0,5	2	1	ja	210-220	15-20
	Focaccia-brood	0,5	2	1	ja	190-200	20-25
Gebak*	Vruchtentaarten	0,5	2 of 3	1 of 2	ja	180	25-35
	Vruchtentaart	1	2 of 3	1 of 2	ja	180	40-50
	Plumcake	0,7	2 of 3	1 of 2	ja	180	45-55
	Kleine cakejes op 2 roosters	0,7	2 en 4	1 en 3	ja	180-190	20-25
	Cake	0,6	2 of 3	1 of 2	ja	160-170	35-40
	Soesjes op 2 roosters	0,7	1 en 3	1 en 2	ja	180-190	20-30
	Koekjes op 2 roosters	0,7	1 en 3	1 en 2	ja	180	20-25
	Gevulde flensjes	0,8	2	1	ja	200	30-35
	Meringue op 2 roosters	0,5	1 en 3	1 en 2	ja	90	180
	Kaaskoekjes	0,5	2	1	ja	210	20-25
	Automatisch**						
Rund	Braadstukken	1	2 of 3	2	nee		
Visfilet	Kabeljauw	0,4-0,5	2 of 3	2	nee		
	Zeebaars	0,4-0,5	2 of 3	2	nee		
	Forel	0,4-0,5	2 of 3	2	nee		
Brood***	Brood (zie recept)	1	1 of 2	1	nee		
Taarten	Taarten	1	2 of 3	2	nee		
Vruchtentaarten	Vruchtentaarten	0,5	2 of 3	2	nee		

* De kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak worden aangepast. De voorverwarming van de oven is door de fabriek ingesteld en kan niet handmatig worden gewijzigd.
** De duur van de automatische bereidingen is van te voren ingesteld. De waarden kunnen door de gebruiker worden aangepast, om te beginnen met de vooringestelde duur.
*** Zoals het recept aangeeft, dient u 50 gr (0,5 dl) water in de lekplaat op stand 5 toe te voegen.

! Programma ECO: Dit programma heeft langere bereidingstijden maar garandeert een aanzienlijke energiebesparing. Het is ideaal voor gerechten zoals visfilets, klein gebak en groente. Het is ook geschikt om gerechten op te warmen of bereidingen af te maken.

Voorzorgsmaatregelen en advies

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven om het apparaat te verplaatsen.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- **Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding. Ieder ander gebruik (b.v.: verwarming van de vertrekken) is niet aangewezen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd en onredelijk gebruik.**
- **Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de ovendeur alleen in het midden vast: aan de zijkant zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst (*zie Service*).
- Plaats geen voorwerpen op de open ovendeur.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.

Afvalverwijdering

- Het verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houd u aan de plaatselijke normen zodat het materiaal hergebruikt kan worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om de hoeveelheid teruggewonnen en hergebruikte materialen te verhogen en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvalemmer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit afval apart moeten worden behandeld.
  Om meer informatie te verkrijgen betreffende een juiste verwijdering van huishoudapparaten kan de consument zich richten tot de gemeentelijke reinigingsdienst of de verkopers.

Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat de elektriciteitscentrales minder worden belast tijdens het 'spitsuur'. De optie waarmee u programma's voorprogrammeert, in het bijzonder de "uitgestelde bereiding" (*zie Programma's*) en de "vertraagde automatische reiniging" (*zie Onderhoud en verzorging*), kunnen u hierbij helpen.
- Houd bij de functies BARBECUE en GRATINEREN altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

! Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing van apparaten in de stand-by stand.

Onderhoud en verzorging

NL

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Reinigen van het apparaat

- Lichte kleurverschillen aan de voorzijde van de oven zijn te wijten aan het gebruik van verschillende materialen zoals glas, plastic en metaal.
- Eventuele schaduwpartijen, lijkend op strepen, op het glas van de ovendeur, zijn het gevolg van de weerkaatsing van het ovenlicht.
- Bij zeer hoge temperaturen wordt het email gebrandmerkt. Tijdens dit proces zouden er verschillende kleurvariaties kunnen worden gecreëerd. Dit is normaal en heeft geen enkele invloed op de werking. De randen van de dunne staalplaten kunnen niet volledig worden gelakt en kunnen dus grof lijken. Dit heeft geen enkele negatieve invloed op de anti-corrosie bescherming.
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een neutrale zeep worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser), met uitzondering van de geleiders.
- We raden u aan de schoonmaakmiddelen niet direct op het bedieningspaneel te spuiten maar een sponsje te gebruiken.

! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

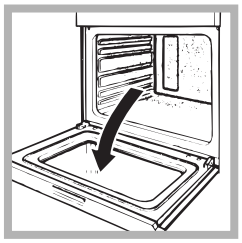
De ovendeur reinigen

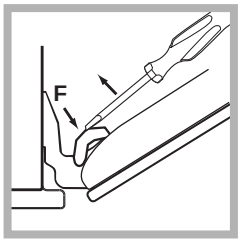
! Bij de modellen die uitgerust zijn met *LED INSIDE* kan de deur uit elkaar gehaald worden.

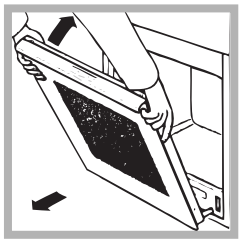
Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.

U kunt voor een grondige reiniging de ovendeur verwijderen:

1. open de deur volledig (*zie afbeelding*).
2. til de hendeltjes **F** die zich aan de twee scharnieren bevinden, op met behulp van een schroevendraaier en draai ze (*zie afbeelding*);





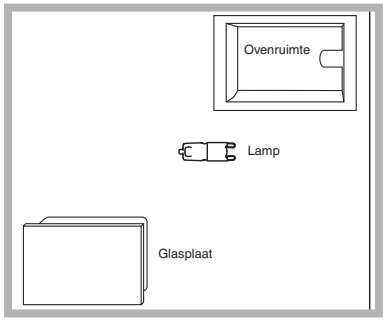


3. pak de deur aan de zijkanten beet en sluit hem langzaam, maar niet helemaal. Trek dan de deur naar u toe en haal hem uit zijn voegen (*zie afbeelding*). Zet de deur weer op zijn plaats door deze handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

Het controleren van de afdichtingen

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichtingen beschadigd zijn, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Technische Dienst te wenden (*zie Service*). Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het lampje

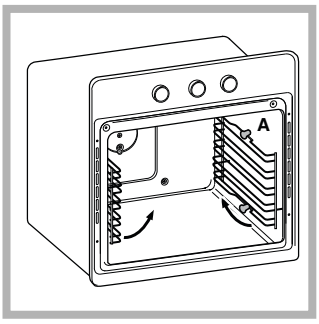


Voor het vervangen van het ovenlampje:
1. Verwijder het glazen lampenkapje.
2. Verwijder het lampje en vervang het met eenzelfde soort lampje: halogene lamp spanning 230 V, vermogen 25 W, fitting G 9.
3. Doe het deksel weer op zijn plaats (*zie afbeelding*).

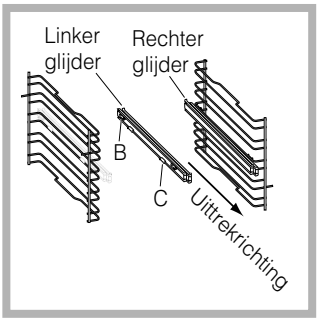
! Raak de lamp niet direct met uw handen aan.

Montage van de Geleiders Kit

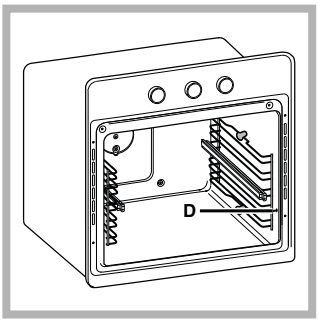
Zo monteert u de geleiders:



1. Verwijder de twee draagrekken door ze uit de afstandleiders A te trekken (*zie afbeelding*).



2. Kies het niveau waarop u de geleiders wilt plaatsen. Plaats eerst de drukknop B op het draagrek en vervolgens de drukknop C. Let goed op de uittrekrichting van de geleider.



3. Bevestig de twee draagrekken, met de geleiders al op hun plaats, in de speciale gaten op de wanden van de oven (*zie afbeelding)*. De gaten voor het linker draagrek bevinden zich aan de bovenkant, terwijl de gaten voor het rechter draagrek zich aan de onderkant bevinden.
4. Zet tenslotte de draagrekken vast op de afstandleiders A.

! Plaats de geleiders nooit in stand 5.

Automatische reiniging door middel van FAST CLEAN

Door de functie FAST CLEAN te activeren bereikt de oven een temperatuur van 500°C die nodig is voor het verbranden van voedselrestjes. Het vuil wordt letterlijk as.
Gedurende de automatische reiniging kunnen de oppervlakken zeer heet worden: houd kinderen op een afstand. Door de ovendeur heen kunt u zien dat bepaalde deeltjes oplichten: dit is het gevolg van een ogenblikkelijke verbranding, hetgeen een normaal verschijnsel is,
dat geen enkel gevaar oplevert.

Voor het activeren van FAST CLEAN:
- reinig de ovendeur
- verwijder met een natte spons het ergste vuil uit de oven. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;
- verwijder alle accessoires en de kit met de geleiders (indien aanwezig);
- laat geen keukendoeken of pannenlappen aan het handvat hangen.

! Als de oven te heet is kan het gebeuren dat de pyrolyse niet start. Wacht tot de oven is afgekoeld.

! Het programma zal alleen van start gaan als de ovendeur gesloten is.

Om het programma Fast Clean te activeren:
1. Schakel het bedieningspaneel in door middel van de ⏻ toets.
2. Druk op de toets CLEAN. Het display TIJDEN toont de default duur van 1:30 hr (normale cyclus) terwijl het display TEMPERATUUR om de beurt de tekst "Piro" en "nor" toont.
3. Het is mogelijk het gewenste reinigingsniveau te selecteren met behulp van de toets ⧗ waarna:
- u drukt op de toets **+** om over te schakelen naar de intensieve cyclus: de duur is 2hr en het display TEMPERATUUR toont om de beurt de tekst "Piro" en "int";
- u drukt op de toets **-** om over te schakelen naar de economische cyclus: de duur is 1hr en het display TEMPERATUUR toont om de beurt de tekst "Piro" en "eco".

Veiligheidsmechanismen

- de deur wordt automatisch geblokkeerd zodra de temperatuur hoog oploopt. Het symbool op het display gaat aan.
- als u op de toets START STOP drukt kunt u de reinigingscyclus op elk moment annuleren.
- als er iets onverwachts of vreemds gebeurt zal de verwarming worden onderbroken;
- als de deur geblokkeerd is kunnen de tijdsduur en de eindtijd niet meer veranderd worden.

Programmeren van een uitgestelde automatische reiniging

! De programmering is alleen mogelijk nadat u het programma FAST CLEAN heeft geselecteerd.
1. druk op de toets END en regel de eindtijd met behulp van de toetsen **+** en **-**.
2. Als u de gewenste eindtijd heeft bereikt drukt u nogmaals op de toets END.
3. Druk op de toets START STOP om de programmering te activeren.
4. Als de tijd is verstreken verschijnt op het display TEMPERATUUR de tekst "END" en hoort u een geluidssignaal.

- B.v.: het is 9:00 uur, u kiest het Economische niveau van FAST CLEAN met een vooringestelde tijd van 1 uur. U programmeert 12:30 als eindtijd. Het programma zal automatisch om 11:30 beginnen.

De symbolen ⧗ en END knipperen om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Na de programmering en voordat de fast clean cyclus van start gaat, toont het display TIJDEN om de beurt de duur en de eindtijd van de FAST CLEAN cyclus. Om een programmering te annuleren drukt u op de toets START STOP.

Na de automatische reiniging

U kunt de ovendeur pas openen als het symbool is uitgeschakeld. Dit geeft aan dat de oventemperatuur voldoende gezakt is. U zult nu wat wit poeder waarnemen op de bodem en op de wanden van de oven: verwijder dit met een natte spons als de oven is afgekoeld. Als u wilt profiteren van de overgebleven warmte van de oven om te gaan koken, kunt u het witte poeder rustig laten liggen: het levert geen enkel gevaar op voor de gerechten die u wilt gaan koken.

Storingen en oplossingen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De “Klok Toets” en de cijfers op het display knipperen.	Het apparaat is net aangesloten op het elektrische net of er heeft een black-out plaatsgevonden.	Stel de klok in.
De programmering van een bereiding is niet van start gegaan.	Er is een black-out geweest.	Herhaal de programmering.
Alleen de “Klok Toets” is ingeschakeld, op een hoge verlichtingssterkte.	Het apparaat staat in de stand-by modus.	Druk op een willekeurige toets om uit de stand-by modus te treden.
Ik heb een automatisch programma gekozen. Het display toont “Hot” en de bereiding gaat niet van start.	De interne temperatuur van de oven is hoger dan die wordt aangeraden voor het gekozen programma.	Wacht tot de oven is afgekoeld.
Ik heb een geventileerde bereiding gekozen en het eten is enigszins verbrand.	Standen 1 en 5: bij deze standen is de hete lucht direct op de gerechten gericht, en zou delicate gerechten kunnen verbranden.	Het wordt aangeraden om de ovenschalen op de helft van de kooktijd te draaien.

Service

NL

Belangrijk:
Het apparaat is voorzien van een automatisch diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoort. Deze kunt u op het display aflezen met berichten zoals: "F--" gevolgd door cijfers.
In dit geval moet u de technische dienst inschakelen.

Voor u contact opneemt met de Technische Dienst:

- Controleer of u de storing niet zelf kunt oplossen;
- Start het programma opnieuw om te controleren of het probleem is opgelost;
- Als dit niet het geval is, dient u contact op te nemen met een Erkende Technische Servicedienst.

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:
- Het soort storing;
- het bericht dat op het display TEMPERATUUR verschijnt
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

Gebrauchsanleitung

BACKOFEN

NL Nederlands, 1

DE **Deutsch, 17**

RS Русский, 33

TR Türkçe, 49

PL Polski, 65

FK 1037 EN P.20 /HA
FK 1037 EN P.20 X /HA
FK 103 E P /HA
FK 103 E P X/HA
FK 103 E N P.20 X /HA
FK 103 E N P.20 /HA
7OFK 1039ES P X RU/HA
7OFK 1039ES P RU/HA
UT 103ES P.20 X /HA
UT 103ES P.20 /HA
FK 103EP.20 X /HA
FK 103EP.20 /HA
FK 1036ELP.20 X /HA
FK 1036ELP.20 /HA
FK 1039ELP.20 X /HA
FK 1039ELP.20 /HA
FK 1039ENP.20 X /HA
FK 1039ENP.20 /HA
7OFK 1039EL PX RU/HA
7OFK 1039EL P RU/HA

Inhaltsverzeichnis

Installation, 18-19
Aufstellort
Elektrischer Anschluss
Typenschild

Beschreibung des Gerätes, 20
Geräteansicht
Bedienfeld

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 21-22
Sperre Tür/Schaltelemente
Uhr einstellen
Kurzzeitwecker einstellen
Backofen in Betrieb setzen
Versenkbarer Griff
Wiederherstellung der Werkseinstellung
Standby

Programme, 23-26
Manuelle Garprogramme
Automatik-Garprogramme
Garzeit programmieren
Praktische Tipps
Tabelle der Garzeiten

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise, 27
Allgemeine Sicherheit
Entsorgung
Energie sparen und Umwelt schonen

Reinigung und Pflege, 28-30
Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz
Reinigung des Gerätes
Backofentür reinigen
Lampenaustausch
Montage des Gleitschienen-Bausatzes
Automatische Reinigung FAST CLEAN

Störungen und Abhilfe, 31

Kundendienst, 32

Installation

DE

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Achten Sie bitte darauf, dass diese Bedienungsanleitung dem Gerät bei etwaigem Verkauf, Umzug oder Übergabe an einen anderen Benutzer stets beiliegt, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte die nachfolgenden Hinweise aufmerksam durch: sie enthalten wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, des Gebrauchs und der Sicherheit.

Aufstellort

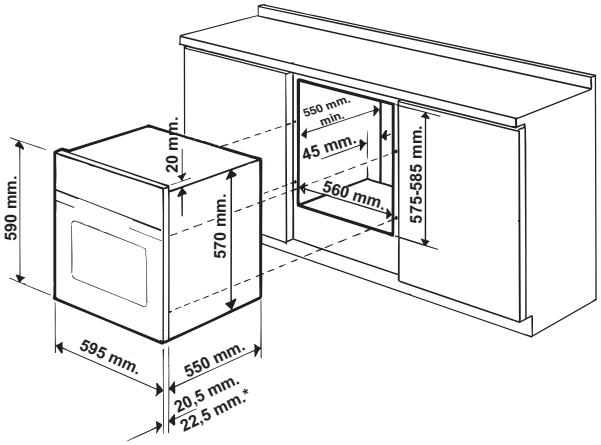
! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammlung zu entsorgen (*siehe Vorsichtsmaßregeln und Hinweise*).

! Die Installation ist gemäß den vorliegenden Anweisungen und von Fachpersonal durchzuführen. Jede unsachgemäße Installation kann Menschen und Tiere gefährden oder Sachschaden verursachen.

Einbau

Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank folgende Eigenschaften aufweisen:

- Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material gefertigt sein.
- Bei Möbeln aus Furnierholz muss der verwendete Leim eine Hitzebeständigkeit von 100 °C aufweisen.
- Für den Einbau des Backofens in einen **Unterschrank** (*siehe Abbildung*) oder in einen **Hochschrank**, muss das entsprechende Möbel über folgende Abmessungen verfügen:

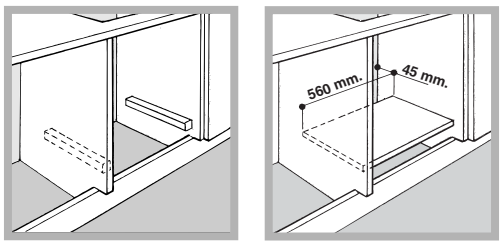


*** Nur für Edelstahl-Modelle**

! Nach erfolgtem Einbau des Gerätes muss die Möglichkeit einer Berührung mit Strom führenden Teilen ausgeschlossen sein.
Die auf dem Typenschild enthaltenen Verbrauchsangaben wurden bei dieser Art der Installation ermittelt.

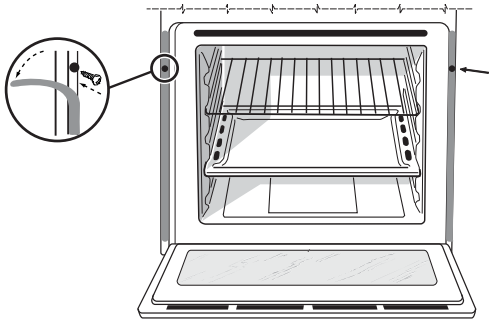
Belüftung

Zur Gewährleistung einer einwandfreien Belüftung die Rückwand des Schrankumbaus entfernen. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (*siehe Abbildungen*).



Zentrieren und Befestigen

Zur Befestigung des Geräts an den Umbauschrank:
- Die Backofentür öffnen;
- die seitlichen Dichtungen im oberen Bereich abziehen, bis die beiden Befestigungslöcher zu sehen sind;
- den Ofen am Umbauschrank mit den 2 Holzschrauben befestigen;
- die 2 Dichtungen wieder anbringen.

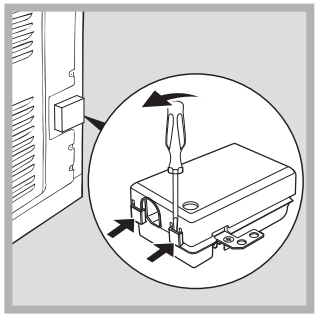


! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne Zuhilfenahme eines Werkzeugs nicht möglich ist.

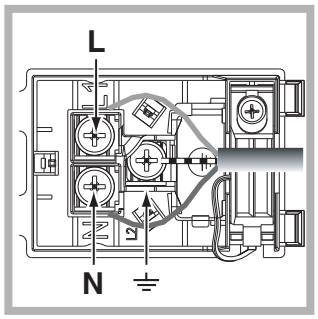
Elektrischer Anschluss

! Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät) angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt (*siehe unten*).

Anschluss des Netzkabels



1. Das Klemmengehäuse öffnen, indem die seitlichen Zungen des Deckels mithilfe eines Schraubenziehers angehoben werden. Deckel abziehen (*siehe Abbildung*).



2. Installation des Netzkabels: Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die drei Schrauben der Kontakte L-N-⏚ heraus. Befestigen Sie die Drähte dann unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen: Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün ⏚ (*siehe Abbildung*).
3. Befestigen Sie das Kabel in der entsprechenden Kabelklemme.
4. Schließen Sie den Deckel des Klemmengehäuses.

Anschluss des Netzkabels an das Stromnetz

Das Kabel mit einem Normstecker entsprechend der am Typenschild angegebenen Last versehen (*siehe nebenstehende Tabelle*).
Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten, der der Last und den einschlägigen Vorschriften entspricht, wobei der Erdleiter nicht vom Schalter getrennt werden darf. Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt ist, die 50 °C über der Raumtemperatur liegt (zum Beispiel an der Rückwand des Ofens).

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.
Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Netzsteckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht.
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist (*siehe unten*);
- die Versorgungsspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt (*siehe unten*);
- die Steckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Die Steckdose oder den Netzstecker anderenfalls austauschen. Keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen verwenden.

! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.
! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.
! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (*siehe Kundendienst*).
! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

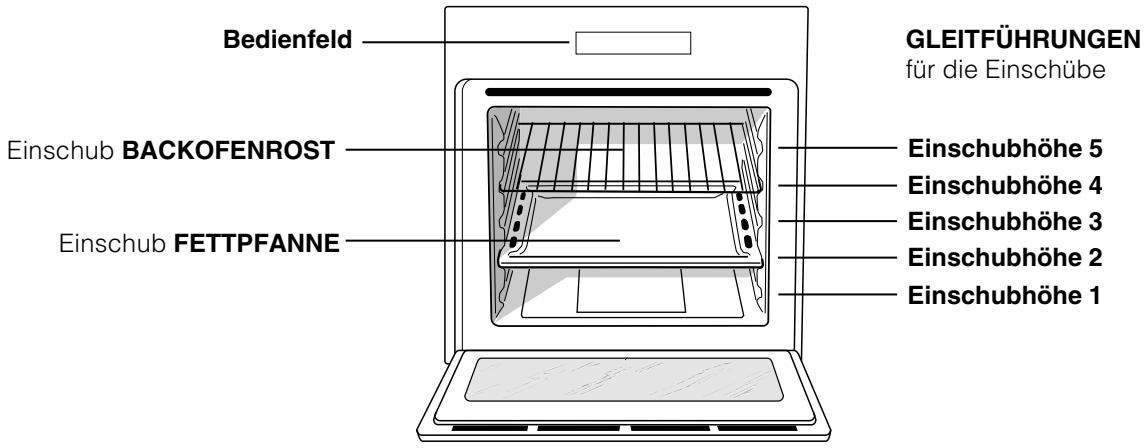
TYPENSCHILD	
Abmessungen	Breite 43,5 cm Höhe 32 cm Tiefe 41,5 cm
Nutzvolumen	Liter 58
Elektrischer Anschluss	Spannung 220-240V~ 50/60Hz (siehe Typenschild) maximale Leistungsaufnahme 2800W
ENERGY LABEL*	Richtlinie 2002/40/EG Energieetikettierung für Elektrobacköfen Norm EN 50304 Energieverbrauch Umluft – Heizfunktion: ECO.
CE	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: 2006/95/EWG vom 12.12.2006 (Niederspannung) und nachfolgende Änderungen – 2004/108/EWG vom 15.12.04 (Elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgende Änderungen – 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgende Änderungen. - 2002/96/EG und nachfolgenden Änderungen. - 1275/2008 Standby/Off-Mode

*** Ohne ausziehbare Gleitschienen**

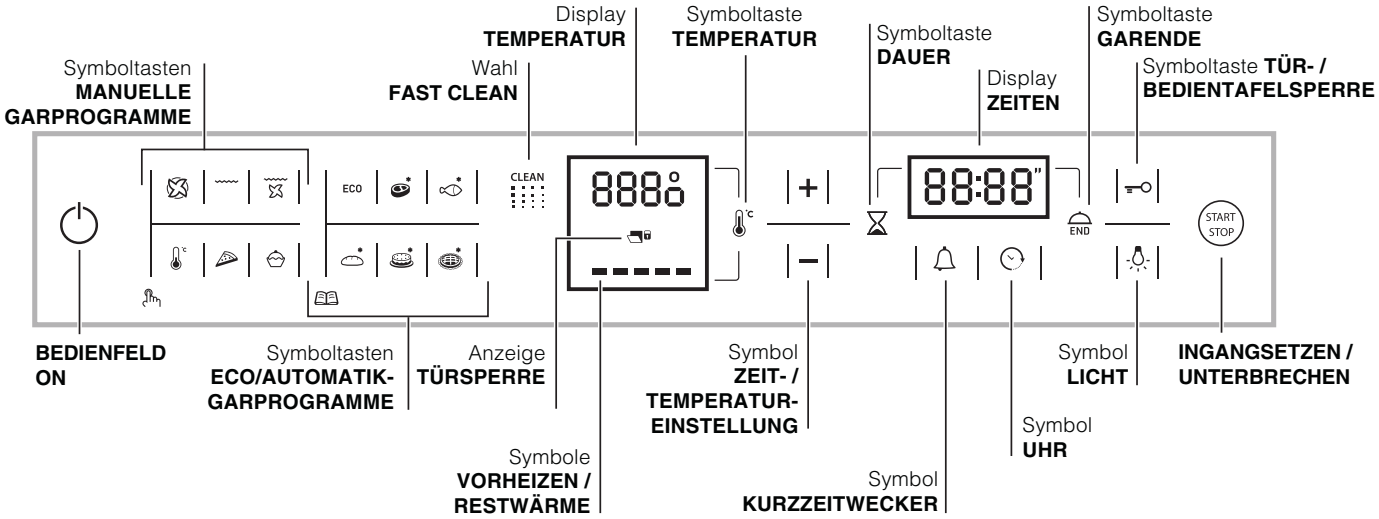
Beschreibung des Gerätes

DE

Geräteansicht



Bedienfeld



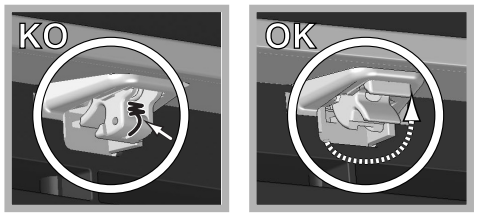
Inbetriebsetzung und Gebrauch

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Das Gerät danach ausschalten, die Backofentür öffnen und die Küche lüften. Der bei diesem Vorgang erzeugte Geruch entsteht durch die Verflüchtigung der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe.
! Zur einfacheren Einstellung halten Sie die Tasten **+** und **-** gedrückt: die Zahlen auf dem Display laufen schneller durch.
! Jede Einstellung wird automatisch nach 10 Sekunden gespeichert.
! Die Touch Control Tasten können nicht mit Handschuhen bedient werden.

Sperre Tür/Schaltelemente

! Die Tür und die Schaltelemente können bei ausgeschaltetem Ofen, bei begonnenem, beendetem oder zu programmierendem Garvorgang blockiert werden.

Zur Sperre der Backofen-Schaltelemente halten Sie die Taste mindestens 2 Sekunden gedrückt. Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display TEMPERATUR erscheint das Symbol Schlüssel „O—n". Die eingeschaltete Ikone zeigt die aktivierte Blockierung an.
Zum Lösen drücken Sie erneut die Taste für mindestens 2 Sekunden.
! Bei der Reinigung des Geräts kann es vorkommen, versehentlich die Türblockierung zu schließen (eine Feder ist sichtbar). In diesem Fall öffnen Sie sie, indem Sie die Türblockierung nach oben drehen (siehe Abbildung).



Einstellung der Uhr

! Die Uhr kann nur bei ausgeschaltetem Ofen eingestellt werden. Befindet sich der Ofen im Standby, dann erscheint beim ersten Drücken der Taste die aktuelle Uhrzeit. Drücken Sie erneut, um die Uhrzeit einzustellen.

Nach dem Anschluss an das Stromnetz oder nach einem Stromausfall blinken die Taste und die Ziffern auf dem Display ZEITEN für 10 Sekunden.
Zur Einstellung der Uhrzeit:

1. Drücken Sie die Taste .
2. Stellen Sie die Stunden mittels der Tasten **+** und **-** ein.
3. Sobald die richtige Stunde angezeigt wird, drücken Sie erneut die Taste .
4. Stellen Sie die Minuten auf die gleiche Weise ein.

Bei einem Stromausfall muss die Uhr neu eingestellt werden. Die blinkende Ikone auf dem Display zeigt an, dass die Uhr nicht richtig eingestellt ist.

Kurzzeitwecker einstellen

! Der Kurzzeitwecker kann sowohl bei ausgeschaltetem, als auch bei eingeschaltetem Backofen eingestellt werden. Der Kurzzeitwecker steuert das Ein- und Ausschalten des Backofens nicht.

Nach Ablauf der für den Kurzzeitwecker eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das nach einer Minute oder durch Drücken auf ein beliebiges aktiviertes Symbol verstummt.
Einstellen des Kurzzeitweckers:

1. Drücken Sie die Taste .
2. Stellen Sie mittels der Tasten **+** und **-** die gewünschte Zeit ein.
3. Sobald die gewünschte Einstellung gemacht ist, drücken Sie erneut die Taste .

Die eingeschaltete Ikone zeigt an, dass der Kurzzeitwecker aktiv ist.
Zum Löschen des Kurzzeitweckers drücken Sie die Taste und stellen Sie die Zeit mit den Tasten **+** und **–** auf 00:00. Drücken Sie erneut die Taste .

Die Ikone schaltet sich aus und zeigt so an, dass der Kurzzeitwecker nicht aktiv ist.

Backofen in Betrieb setzen

1. Schalten Sie das Bedienfeld durch Druck auf die Taste ein. Das Gerät gibt einen dreifachen, sich steigernden Signalton aus und alle Tasten leuchten nacheinander auf.
2. Drücken Sie auf die Taste der von Ihnen gewünschten Garfunktion. Das Display TEMPERATUR zeigt:
- bei manuellem Programm die mit diesem Programm gekoppelte Temperatur;
- "Auto" im Fall eines Automatikprogramms.

Das Display ZEIT zeigt:
- bei manuellem Programm die aktuelle Uhrzeit;
- im Fall eines Automatikprogramms die Dauer.

3. Drücken Sie die Taste START STOP, um den Garvorgang zu starten.
4. Der Backofen schaltet auf Vorheizen; die Anzeigen der aktuellen Vorheiztemperatur schalten sich nach und nach an, je weiter die Temperatur steigt.
5. Ein akustisches Signal und das Aufleuchten sämtlicher Vorheiz-Anzeigen signalisieren, dass die Vorheizphase abgeschlossen ist. Jetzt können die zu garenden Speisen in den Backofen gegeben werden.
6. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:

- Änderung der Temperatur mit der Taste °C und dann den Tasten **+** und **-** (*nur für manuelle Programme*);
- die Programmierung einer Garzeitdauer (*siehe*

Programme);
- Unterbrechen des Garvorgangs durch Betätigen der Taste START STOP. In diesem Fall kehrt das Gerät zu der eventuell zu einem früheren Zeitpunkt geänderten Temperatur zurück (*nur für manuelle Programme*).

- Den Ofen durch Betätigen der Taste ⏻ für drei Sekunden ausschalten;
7. Das Gerät ist mit einem System ausgestattet, das im Falle eines Stromausfalls das Programm wieder an dem Punkt aktiviert, an dem es unterbrochen wurde (wenn die Temperatur im Backofen nicht zu stark abgesunken ist). Noch auszuführende, vorprogrammierte Vorgänge werden hingegen bei der Wiederherstellung der Stromversorgung nicht berücksichtigt und sind neu zu programmieren (zum Beispiel: Es wurde ein Programmstart für 20:30 Uhr programmiert. Um 19:30 fällt der Strom aus. Sobald der Strom wieder eingeschaltet ist, muss die Programmierung erneut ausgeführt werden).

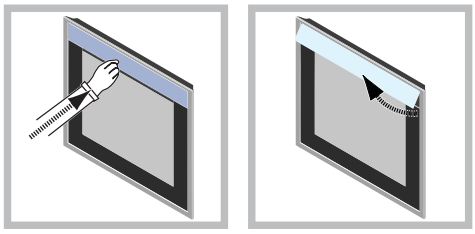
! Das Programm GRILL sieht kein Vorheizen des Backofens vor.
! Zur Vermeidung einer Beschädigung der Beschichtung nie Kochgeschirr auf dem Backofenboden positionieren.
! Das Kochgeschirr stets auf dem mit dem Gerät gelieferten Backofenrost abstellen.

Kühlluftgebläse
Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken, wird mit Hilfe eines Kühlluftgebläses ein Luftstrahl erzeugt, der zwischen dem Bedienfeld, der Backofentür und auch im unteren Teil der Ofentür austritt. Zu Beginn des Programms FAST CLEAN verfügt das Gebläse über eine niedrige Geschwindigkeit.
! Nach Abschluss eines Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Backofenbeleuchtung
Die Leuchte schaltet sich beim Öffnen der Ofentür oder bei einem Garprogrammstart ein.
Bei den Modellen mit *LED INSIDE* schalten Sich beim Start des Garvorgangs die LEDs an der Tür ein. Somit sind die Lebensmittel auf allen Ofenstufen besser zu sehen.

Mit der Taste -☼- kann die Leuchte jederzeit ein- und ausgeschaltet werden.

Restwärmeanzeigen
Das Gerät ist mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet: Bei ausgeschaltetem Ofen zeigt das Display mittels Aufleuchten der Grafikleiste "Restwärme" an, dass im Ofen noch eine gewisse Temperatur vorhanden ist. Die einzelnen Elemente der Leiste schalten sich nacheinander aus, je weiter die Temperatur im Ofen sinkt.



Versenkbarer Griff
Einige Modelle sind mit einem in der Ofentür integrierten, versenkbaren Griff versehen. Ein leichtes Drücken ist ausreichend und das Öffnen push/push zum Öffnen und Schließen des Ofens wird vereinfacht. Nach der Benutzung kann sie durch leichtes Drücken geschlossen werden.

Demo-Modus
Der Backofen kann auch im Vorführmodus (DEMO) in Betrieb gesetzt werden: Während dieser Betriebsweise werden sämtliche Heizelemente deaktiviert, die Schaltelemente bleiben jedoch einsatzfähig.
Zur Aktivierung des DEMO-Modus drücken Sie kurz die Taste ⏻, dann die Tasten **+** und **-** gleichzeitig für 6 Sekunden und dann kurz die Taste 🕒. Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display TEMPERATUR erscheint die Anzeige „dEon".
Zur Deaktivierung des DEMO-Modus drücken Sie bei ausgeschaltetem Ofen gleichzeitig die Taste START STOP und die Taste **-** für 3 Sekunden. Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint die Anzeige „dEoF".

Wiederherstellung der Werkseinstellung
Der Ofen kann auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden. Damit werden alle vom Anwender ausgeführten Einstellungen gelöscht (Uhr und Garzeiten). Für den Reset schalten Sie den Ofen aus und halten Sie die Taste des ersten manuellen Garprogramms oben links und die Taste START STOP 6 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt. Nach erfolgtem Reset ertönt ein akustisches Signal. Beim ersten Drücken der Taste ⏻ erscheint wieder die erste Inbetriebnahme.

Standby
Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby. Werden für 30 Minuten keine Tasten gedrückt und wurde keine Tasten- oder Türblockierung eingestellt, dann stellt sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Der Standby-Modus wird mit der stark leuchtenden "Taste Uhr" angezeigt. Sobald eine Taste gedrückt wird, stellt sich das Gerät wieder in den normalen Betriebsmodus.

Programme

! Damit die Speisen schön saftig und knusprig werden, setzt der Ofen in Form von Wasserdampf die Feuchtigkeit frei, die normalerweise während des Garens verloren geht. Dadurch lassen sich alle Arten von Speisen optimal garen.

! Bei jedem Einschalten des Ofens erscheint das erste manuelle Garprogramm.

Manuelle Garprogramme

! Alle Programme verfügen über eine voreingestellte Gartemperatur. Diese kann manuell auf einen beliebigen Wert zwischen 30°C und 250 °C eingestellt werden (300°C für das Programm BARBECUE). Eventuelle Änderungen der Temperatur werden gespeichert und beim nächsten Aufruf des Programms angezeigt. Liegt die ausgewählte Temperatur unter der Innentemperatur des Ofens, dann zeigt das Display TEMPERATUR die Meldung "Hot". Der Garvorgang kann aber dennoch gestartet werden.

Programm **ECHTE HEISSLUFT**
Alle Heizelemente schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart und gebräunt. Es kann auf maximal zwei Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden.

Programm **GRILL**
Das obere Heizelement schaltet sich ein, und der Drehspieß (falls vorhanden) wird in Betrieb gesetzt. Die sehr hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze empfiehlt sich für Lebensmittel, die zur optimalen Garung einer hohen Temperatur an der Außenfläche bedürfen. Garen Sie bei geschlossener Backofentür*(siehe „Praktische Hinweise")*

Programm **GRATIN**
Das obere Heizelement und für eine gewisse Zeit auch das runde Heizelement schalten sich ein, und das Gebläse sowie der Drehspieß (falls vorhanden) werden in Betrieb gesetzt. Die einseitige Strahlungshitze wird im Inneren des Backofens mit Umluft kombiniert. Hierdurch wird ein Verbrennen der Speiseoberflächen verhindert und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Garen Sie bei geschlossener Backofentür (siehe „Praktische Hinweise")

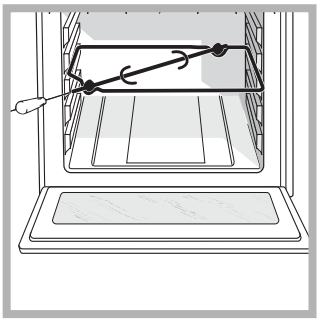
Programme **NIEDRIGE TEMPERATUR**
Diese Programme eignen sich zum Gären von Hefeteigen, zum Auftauen von Gefriergut, zur Bereitung von Yoghurt, zum mehr oder weniger schnellen Aufheizen, zum langsamen Garen bei niedriger Temperatur. Folgende Temperaturen können eingestellt werden: 40, 65, 90°C.

Programm **PIZZA**
Das obere und das runde Heizelement schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Diese Kombination ermöglicht ein schnelles Erhitzen des Ofens. Wird auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig gegart, sind die Positionen der Einschübe nach der Hälfte des Garvorgangs gegeneinander auszutauschen.

Programm **BACKEN**
Das hintere Heizelement schaltet sich ein, und das Gebläse wird in Betrieb genommen, wodurch eine äußerst schonende, im Backofen gleichmäßig verteilte Wärme gewährleistet wird. Diese Funktion eignet sich zum Garen zarter Speisen (z.B. Kuchen, deren Teige aufgehen müssen).

Programm **ECO**
Das hintere Heizelement schaltet sich ein, und das Gebläse wird in Betrieb genommen, wodurch eine äußerst schonende, im Backofen gleichmäßig verteilte Wärme gewährleistet wird. Dieser Energiesparmodus ist speziell für kleine Gerichte gedacht und ideal um Speisen zu erwärmen.

Drehspieß*
Zur Inbetriebnahme des Drehspießes (*siehe Abbildung*) verfahren Sie wie folgt:



1. Schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1 ein;
2. schieben Sie die Drehspießhalterung auf Einschubhöhe 3 ein und stecken Sie den Spieß in die entsprechende Öffnung der Backofenrückwand;
3. Setzen Sie den Drehspieß durch Wahl der Programme oder in Betrieb.

! Ist das Programm eingeschaltet, stoppt der Drehspieß, wenn die Tür geöffnet wird..

Automatik-Garprogramme

! Temperatur und Garzeitdauer sind vorbestimmt und durch das System C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata – Programmierte optimale Garzeit) unveränderlich. Somit wird ein perfektes Ergebnis garantiert. Der Backvorgang wird automatisch unterbrochen; der Backofen

***** Nur bei einigen Modellen.

signalisiert, wenn das Backgut gar ist. Das Backgut kann in den nicht vorgeheizten oder in den **vorgeheizten** Backofen geschoben werden. Die Garzeitdauer kann nach eigenen Wünschen, je nach dem gewählten Programm, um ±5/20 Minuten vor dem Start geändert werden. Auch nach dem Programmstart kann die Dauer geändert werden. Erfolgt die Änderung vor dem Programmstart, dann wird sie gespeichert und bei der nächsten Nutzung des Programms wieder verwendet. Liegt die Innentemperatur des Ofens über der des ausgewählten Programms, dann zeigt das Display TEMPERATUR die Meldung "Hot" und das Garprogramm kann nicht gestartet werden; Sie müssen abwarten, bis der Ofen ausreichend abgekühlt ist.

! Bei Erreichen der Garphase ertönt ein akustisches Signal.

! Öffnen Sie die Backofentür bitte nicht. Sie verhindern dadurch, dass Dauer und Temperatur des Garvorgangs verfälscht werden.

Programm **RINDERBRATEN**
Verwenden Sie diese Funktion für Kalbs-, Schweine- und Lammbraten. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.

Programm **FISCHFILET**
Diese Funktion ist ideal zum Garen von kleinen bis mittleren Fischfilets. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.

Programm **BROT**
Benutzen Sie diese Funktion zum Brotbacken. Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:
- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- Berücksichtigen Sie das **Maximalgewicht** pro Backblech.
- **Vergessen Sie bitte nicht, 50 g (0,5 dl) kaltes Wasser auf die auf Einschubhöhe 5 eingeschobene Fettpfanne zu geben**.
- Der Teig sollte bei Raumtemperatur eine Stunde bis eineinhalb Stunden lang gehen (je nach Zimmertemperatur), bis er seine doppelte Größe erreicht hat.

BROTREZEPT:
1 Backblech mit 1,000g max., untere Einschubhöhe
2 Backbleche mit 1000 g max., untere und mittlere Einschubhöhe

Rezept für 1000g Teig: 600 g Mehl, 360g Wasser, 11g Salz, 25 g frische Hefe (oder zwei Tütchen Instanthefe)
Vorgang:
- Vermischen Sie Mehl und Salz in einem großen Behälter.
- Lösen Sie die Hefe in leicht lauwarmem Wasser (circa 35 Grad) auf.
- Drücken Sie eine Mulde in das Mehl.
- Geben Sie das Gemisch aus Wasser und Hefe hinein.
- Kneten Sie das Ganze, bis ein homogener und nur leicht klebriger Teig entsteht. Plätten Sie hierfür den Teig mit dem Handballen und kneten Sie ihn dann wieder zusammen (für ca. 10 Minuten).
- Formen Sie eine Kugel und geben Sie den Teig in eine Schüssel. Decken Sie den Teig mit Frischhaltefolie ab, damit er an der Oberfläche nicht austrocknet. Geben Sie die Schüssel in den auf manuelle Betriebsweise NIEDRIGTEMPERATUR 40°C geschalteten Backofen und lassen Sie den Teig für ungefähr 1 Std. gehen (bis der Teig das doppelte Volumen erreicht hat).
- Teilen Sie den Teig, so dass Sie mehrere Brote erhalten.
- Geben Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- Bestäuben Sie die Brote mit Mehl.
- Schneiden Sie die Brote ein.
- Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.
- Starten Sie das Garprogramm BROT.
- Legen Sie die Brote nach dem Garvorgang auf ein Gitter, damit sie komplett abkühlen können.

Programm **KUCHEN**
Diese Funktion ist ideal zum Backen von Kuchen mit Natur- oder chem. Hefe, oder ohne Hefe. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.

Programm **MÜRBETEIGKUCHEN**
Diese Funktion ist ideal für alle Mürbeteigkuchenrezepte (die normalerweise vor allem unten gut gegart werden müssen). Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.
Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.

Garzeit-Programmierung

! Die Programmierung ist nur nach der Festlegung eines Garprogramms möglich.

! Mit der Auswahl eines Garprogramms ist die Taste ⧖ aktiv und es kann die Garzeitdauer eingestellt werden. Erst nachdem eine Garzeitdauer eingestellt wurde, wird die Taste END aktiviert, worauf ein Garvorgang mit verzögertem Start programmiert werden kann.

Programmierung der Garzeit-Dauer

1. Drücken Sie die Taste ⧖; die Taste und auch die Ziffern auf dem Display ZEITEN blinken.
2. Zur Einstellung der Dauer drücken Sie die Tasten **+** und **-**.
3. Sobald die gewünschte Dauer eingestellt ist, drücken Sie erneut die Taste ⧖.
4. Drücken Sie die Taste START STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem Display TEMPERATUR die Anzeige „END" und es ertönt ein akustisches Signal.

- Beispiel: Es ist 9.00 Uhr. Programmierte Garzeit: 1 Std. und 15 Min. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.

Vorwahl eines Garvorgangs

! Die Vorwahl eines Garzeitendes ist nur dann möglich, wenn auch eine Garzeitdauer eingestellt wurde.

! Zur optimalen Nutzung des verzögerten Programmstarts muss die Uhr exakt eingestellt sein.

1. Drücken Sie die Taste ⧖ und führen Sie die für die Programmdauer beschriebenen Schritte 1 bis 3 aus.
2. Drücken Sie dann auf END und stellen Sie über die Tasten **+** und **-** die Uhrzeit ein.
3. Sobald die gewünschte Uhrzeit für das Garzeitende angezeigt wird, drücken Sie erneut die Taste END.
4. Zur Aktivierung der Programmierung drücken Sie die Taste START STOP.

Die Tasten ⧖ und END blinken im Wechsel um anzuzeigen, dass eine Programmierung gemacht wurde; während der Wartezeit bis zum Programmstart zeigt das Display ZEITEINSTELLUNG im Wechsel die Garzeitdauer und die Uhrzeit für das Garzeitende an.

5. Nach Ablauf der Garzeit erscheint auf dem Display TEMPERATUR die Anzeige „END" und es ertönt ein akustisches Signal.

- Beispiel: Es ist 9:00 und es wird eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. sowie das Programmende für 12:30 Uhr vorprogrammiert. Das Programm startet automatisch um 11:15 Uhr.

Um eine Programmierung zu löschen drücken Sie die Taste START STOP.

Praktische Back-/Brathinweise

! Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5. Sie sind der Heißluft zu direkt ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.

! Setzen Sie beim Garen mit den Programmen GRILL und ÜBERBACKEN – vor allem bei Verwendung des Drehspießes – die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

ECHTE HEISSLUFT

- Die Einschubhöhen 2 und 4 verwenden, wobei Höhe 2 für die Speisen verwendet werden sollte, die einer größeren Hitze bedürfen.

- Die Fettpfanne in die untere und den Rost in die obere Führung einführen.

GRILL

- Den Grillrost in die Position 3 oder 4 einführen und die zu garenden Speisen in der Mitte des Grillrostes ausrichten.

- Es empfiehlt sich die Einstellung auf Höchsttemperatur . Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

PIZZA

- Eine Leichtmetallform verwenden und diese direkt auf dem mitgelieferten Rost positionieren. Die Fettpfanne verlängert die Garzeit. Deren Verwendung vermeiden, wenn knusprige Pizzas erzielt werden sollen.

- Bei reich belegten Pizzas ist es empfehlenswert, den Mozzarella-Käse erst nach halber Backzeit hinzuzugeben.

DE

Tabelle der Garzeiten

Programme	Lebensmittel	Gewicht kg	Einschubhöhe		Vorheizen	Empfohlene Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
Manuell			**Standard-Führungen**	**Gleit-Führungen**			
Echte Heißluft*	Pizza auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	ja	210-220	20-25
	Kuchen auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	ja	180	30-35
	Biskuitböden auf 2 Ebenen (auf Backblech)		2 und 4	1 und 3	ja	160-170	20-30
	Brathähnchen + Kartoffeln	1+1	1 und 2/3	1 und 3	ja	200-210	65-75
	Lamm	1	2	1	ja	190-200	45-50
	Makrelen	1	1 oder 2	1	ja	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	ja	180-190	35-40
	Windbeutel auf 3 Ebenen		1 und 3 und 5	1 und 2 und 4	ja	190	20-25
	Gebäck auf 3 Ebenen		1 und 3 und 5	1 und 2 und 4	ja	180	10-20
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	ja	210	20-25
	Quiche		1 und 3	1 und 3	ja	190-200	25-35
Grill*	Makrelen	1	4	3	nein	300	10-20
	Seezungen und Tintenfische	0,7	4	3	nein	300	10-15
	Tintenfisch- und Krebsspieße	0,7	4	3	nein	300	10-15
	Kabeljaufilet	0,7	4	3	nein	300	10-15
	Gegrillte Gemüse	0,5	3 oder 4	2 oder 3	nein	300	15-20
	Kalbssteaks	0,8	4	3	nein	300	10-20
	Würste	0,7	4	3	nein	300	10-20
	Hamburger	n° 4 oder 5	4	3	nein	300	10-12
	Toast (oder getoastetes Brot)	n° 4 oder 6	4	3	nein	300	3-5
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	-	nein	300	70-80
	Lamm a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	-	nein	300	70-80
Überbacken*	Gegrilltes Hähnchen	1,5	2	2	nein	210	55-60
	Tintenfische	1	2	2	nein	200	30-35
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1,5	-	-	nein	210	70-80
	Ente a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1,5	-	-	nein	210	60-70
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	2	2	nein	210	60-75
	Schweinebraten	1	2	2	nein	210	70-80
	Lamm	1	2	2	nein	210	40-45
Niedrige Temperatur*	Aufgehen/Auftauen	-	2	1	nein	40	-
	Weiße Baisers	-	2	1	nein	65	8-12 St.
	Fleisch/Fisch	-	2	1	nein	90	90-180
Pizza*	Pizza	0,5	2	1	ja	210-220	15-20
	Fladen	0,5	2	1	ja	190-200	20-25
Gebäck*	Kuchen	0,5	2 oder 3	1 oder 2	ja	180	25-35
	Obstkuchen	1	2 oder 3	1 oder 2	ja	180	40-50
	Plum Cake	0,7	2 oder 3	1 oder 2	ja	180	45-55
	Kleingebäck auf 2 Ebenen	0,7	2 und 4	1 und 3	ja	180-190	20-25
	Biskuitböden	0,6	2 oder 3	1 oder 2	ja	160-170	35-40
	Windbeutel auf 2 Ebenen	0,7	1 und 3	1 und 2	ja	180-190	20-30
	Gebäck auf 2 Ebenen	0,7	1 und 3	1 und 2	ja	180	20-25
	Gefüllte Crêpes	0,8	2	1	ja	200	30-35
	Baisers auf 2 Ebenen	0,5	1 und 3	1 und 2	ja	90	180
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck	0,5	2	1	ja	210	20-25
Automatisch**							
Rind	Braten	1	2 oder 3	2	nein		
Fischfilet	Kabeljau	0,4-0,5	2 oder 3	2	nein		
	Barsch	0,4-0,5	2 oder 3	2	nein		
	Forelle	0,4-0,5	2 oder 3	2	nein		
Brot***	Brot (siehe Rezept)	1	1 oder 2	1	nein		
Kuchen	Kuchen	1	2 oder 3	2	nein		
Torten	Torten	0,5	2 oder 3	2	nein		

* Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Geschmack geändert werden können. Die Vorheizzeiten des Backofens sind voreingestellt und können demnach nicht von Hand geändert werden.
** Die Garzeiten im Automatikbetrieb sind voreingestellt. Diese Werte sind ab der voreingestellten Garzeitdauer einstellbar.
*** Wie im Rezept angegeben 50 gr (0,5 dl) Wasser in die auf Position 5 eingeschobene Fettpfanne füllen.

! Sparprogramm ECO: Dieses Programm, das bei längeren Kochzeiten den Stromverbrauch merklich reduziert, ist für Speise wie Fischfilets, Kleingebäck und Gemüse geeignet. Es eignet sich auch zum Aufwärmen und Fertiggaren von Speisen.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

! Das Gerät wurde entsprechend den internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Handling des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- **Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten entflammen, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie bei etwaigen Störungen bitte keinesfalls, Innenteile selbst zu reparieren. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst (*siehe Kundendienst*) in Verbindung.
- Stellen Sie bitte keine Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.

Entsorgung

- Das Verpackungsmaterial entsprechend den Befolgen Sie die lokalen Vorschriften, Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die aus dem Betrieb genommenen Geräte müssen getrennt entsorgt werden, damit ein optimales Recycling der Materialien, aus denen sie zusammengesetzt sind, möglich ist und somit potentielle Gefahren für Gesundheit und Umwelt vermieden werden. Das durchgestrichene Mülleimersymbol ist auf allen Produkten zu finden und weißt auf die getrennte Entsorgungspflicht hin. Weitere Informationen zur korrekten Entsorgung von alten Elektrogeräten können Sie bei den entsprechenden Ämtern oder beim Händler einholen.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch den Backofen in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen verwenden. Mit Hilfe der Programmvorwahl, vor allem dem „Garvorgang mit verzögertem Start" (*siehe Garprogramme*) und der „Selbstreinigung mit verzögertem Start" (*siehe Reinigung und Pflege*) können Sie die Benutzung Ihres Backofens in diesem Sinne programmieren.
- Es empfiehlt sich, die Programme GRILL und ÜBERBACKEN stets bei geschlossener Backofentür vorzunehmen. Dadurch werden nicht nur optimale Ergebnisse erzielt, sondern auch Energie gespart (ca. 10 %).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einwandfreiem Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

! Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby.

Reinigung und Pflege

DE

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung des Gerätes

- Leichte Farbabweichungen auf der Vorderseite des Ofens hängen von den unterschiedlichen Materialien wie Glas, Plastik oder Metall ab.
- Eventuelle Schatten- oder Streifenbildungen auf dem Glas der Ofentür, sind auf die Lichtspiegelung der Innenraumleuchte zurückzuführen.
- Bei sehr hohen Temperaturen entstehen auf dem Email Brandzeichen. Bei diesem Prozess können auch Farbveränderungen entstehen. Das ist jedoch völlig normal und hat absolut keine Auswirkung auf die Funktion. Die Ränder der dünnen Bleche können nicht vollkommen emailliert werden und können daher unbehandelt erscheinen. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf den Korrosionsschutz.
- Die beschichteten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen mit einem Schwamm und einer einfachen Spüllauge reinigen. Bei hartnäckigen Flecken spezielle Reinigungsmittel verwenden. Es wird empfohlen, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und zu trocknen. Auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reinigungsmittel verwenden.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch etwas warm ist, gereinigt werden. Hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel verwenden. Mit Wasser nachspülen und mit einem weichen Tuch trocken. Scheuermittel vermeiden.
- Das Zubehör lässt sich mit Ausnahme der Gleitschienen wie normales Geschirr (auch im Geschirrspüler) reinigen.
- Wir empfehlen, das Reinigungsmittel nicht direkt auf den Bedienfeld-Bereich zu sprühen, sondern einen Schwamm zu verwenden.

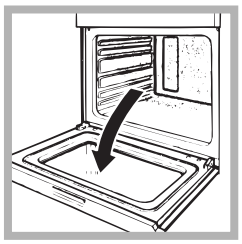
! Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

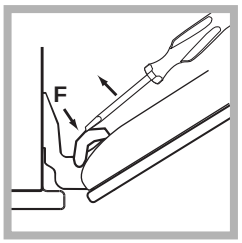
Backofentür reinigen

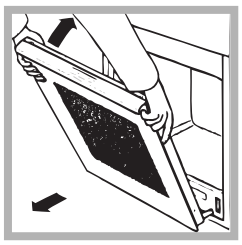
! Bei den Modellen mit *LED INSIDE* ist es nicht möglich, die Tür abzumontieren.

Die Backofentür aus Glas nur mit einem weichen Schwamm und mildem Reinigungsmittel reinigen. Das Gerät danach mit einem weichen Tuch trocknen. Keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber verwenden, da sie die Oberfläche zerkratzen oder das Glas beschädigen können.

Zur einfachen und gründlichen Reinigung kann die Backofentür abgenommen werden.
1. Hierzu die Tür vollständig öffnen (*siehe Abbildung*).
2. mit einem Schraubenzieher die an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel **F** anheben und drehen (*siehe Abbildung*);





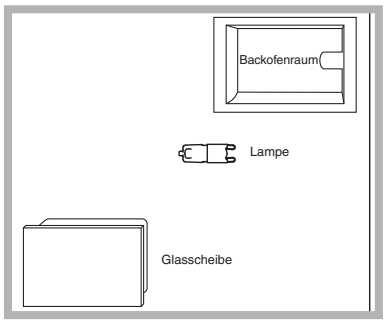


3. Die Tür an den beiden äußeren Seiten langsam und nicht vollständig schließen. Die Tür danach nach außen aus ihrer Lagerung herausziehen (*siehe Abbildung*). In umgekehrter Reihenfolge wird die Backofentür wieder angebracht.

Dichtungen prüfen

Den Zustand der Dichtung an der Backofentür in regelmäßigen Abständen prüfen. Sich im Falle einer beschädigten Dichtung an die nächstgelegene Kundendienststelle (*siehe Kundendienst*) wenden. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht zu verwenden.

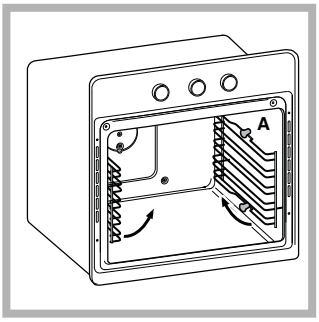
Lampenaustausch



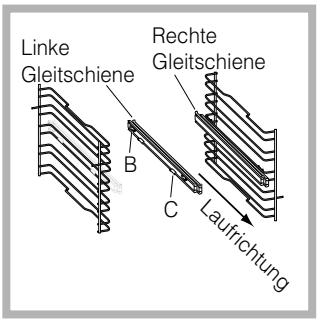
Verfahren Sie zum Austausch der Backofenlampe wie folgt:
1. Nehmen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung ab.
2. Nehmen Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue desselben Typs: Halogenlampe 230 W, Leistung 25 W, Sockel G9.
3. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an (*siehe Abbildung*).

! Berühren Sie die Lampe nicht mit bloßen Händen.

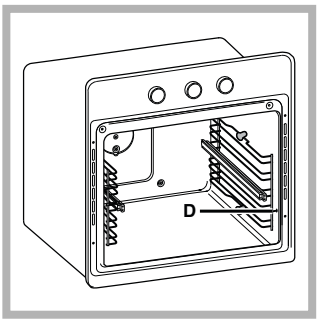
Montage des Gleitschienen-Bausatzes



Verfahren Sie zur Montage der Gleitschienen wie folgt:
1. Ziehen Sie die beiden Rahmen aus den Abstandsstücken A heraus *siehe Abbildung*).



2. Wählen Sie die Einschubebene, auf der Sie die Gleitschiene einsetzen möchten. Setzen Sie auf den Rahmen zuerst das Einrastteil B und dann das Einrastteil C auf. Achten Sie hierbei auf die Laufrichtung zum Auszug der Gleitschiene.



3. Befestigen Sie die mit den Gleitschienen versehenen beiden Rahmen in den entsprechenden Löchern der Backofenwände (*siehe Abbildung*). Die oberen Löcher sind für den linken Rahmen bestimmt, die unteren dagegen für den rechten Rahmen.
4. Stecken Sie die Rahmen abschließend wieder auf die Abstandsstücke A auf.
! Setzen Sie die Gleitschienen nicht auf Position 5 ein.

Automatische Reinigung FAST CLEAN

Bei dem Programm FAST CLEAN werden im Backofeninneren Temperaturen von bis zu 500°C erzielt und es wird der Pyrolyse-Selbstreinigungsvorgang durchgeführt, während dessen zurückgebliebene Speisereste verkohlt werden. Der Schmutz wird regelrecht zu Asche. Während der automatischen Reinigung können einzelne Ofenteile sehr heiß werden. Kinder sind daher vom Backofen fernzuhalten. Durch das Glas der Ofentür kann beobachtet werden, wie einige Rückstände aufglimmen. Es handelt sich um eine unmittelbare und absolut normale Verbrennung, die keine Gefahr birgt.
Vor der FAST CLEAN-Reinigung:
- Reinigen Sie die Backofentür
- Größere Speisereste aus dem Backofeninneren mit einem feuchten Schwamm entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
- entfernen Sie alle Zubehöre und den Gleitschienen-Bausatz (wenn vorhanden);
- Etwaige Geschirrtücher oder Topflappen vom Backofengriff entfernen.

! Wenn der Backofen sehr heiß ist, startet der Pyrolysevorgang möglicherweise nicht. Den Backofen abkühlen lassen.

! Das Programm kann nur bei geschlossener Backofentür aktiviert werden.

Zur Aktivierung der FAST CLEAN-Reinigung:
1. Schalten Sie das Bedienfeld durch Druck auf die Taste ⏻ ein.
2. Drücken Sie die Taste CLEAN; auf dem Display ZEITEINSTELLUNG wird die Default-Dauer von 1:30h (normaler Zyklus) angezeigt, während das Display TEMPERATUR im Wechsel die Meldungen "Piro" und "nor" anzeigt;
3. Es ist möglich, den Reinigungsgrad auszuwählen. Drücken Sie hierzu die Taste ⧗ und dann:
- die Taste **+**, um einen intensiven Zyklus auszuwählen: die Dauer beträgt 2h und das Display TEMPERATUR zeigt im Wechsel die Meldungen "Piro" und "int";
- die Taste **-**, um einen Energiespar-Zyklus auszuwählen: die Dauer beträgt 1h und das Display TEMPERATUR zeigt im Wechsel die Meldungen "Piro" und "eco";

Sicherheitsvorrichtungen
- Bei Erreichen hoher Temperaturen wird die Ofentür zur Vermeidung eventueller Verbrennungen automatisch gesperrt; auf dem Display leuchtet die Ikone 🔒 auf;
- Mit der Taste START STOP kann der Reinigungszyklus jederzeit unterbrochen werden;
- Bei einer etwaigen Störung wird die Stromversorgung der Heizelemente getrennt.
- Nach erfolgter Sperre der Backofentür können die vorgenommenen Einstellungen (Dauer und Ende) nicht mehr geändert werden.

Programmierung des verzögerten Selbstreinigungsvorgangs
! Die Programmierung ist nur nach Auswahl des Programms FAST CLEAN möglich.

1. Drücken Sie dann auf END und stellen Sie über die Tasten **+** und **-** die Uhrzeit für das Programmende ein.
2. Sobald die gewünschte Uhrzeit für das Programmende angezeigt wird, drücken Sie erneut die Taste END.
3. Zur Aktivierung der Programmierung drücken Sie die Taste START STOP.
4. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem Display TEMPERATUR die Anzeige „END" und es ertönt ein akustisches Signal.

- Beispiel: Es ist 9.00 Uhr, und es wird ein FAST CLEAN - Sparprogramm mit voreingestellter Dauer von 1 Stunde gewählt. Programmierung des Programmendes: 12.30 Uhr. Das Programm startet um 11.30 Uhr automatisch.

Die Ikonenund und END blinken und zeigen somit an, dass eine Programmierung ausgeführt wurde. Nach der Programmierung zeigt das Display ZEITEN in dem Zeitraum bis zum Beginn des Fast Clean Reinigungsprogramms im Wechsel die Dauer und das Ende des FAST CLEAN Programms an.
Um eine Programmation zu löschen drücken Sie die Taste START STOP.

Nach Abschluss der Selbstreinigung
Zur Öffnung der Ofentür muss abgewartet werden, bis sich die Ikone ausschaltet: dadurch wird angezeigt, dass die Backofentemperatur auf einen annehmbaren Wert gesunken ist. An den Ofenwänden und auf dem Backofenboden könnte sich während der Reinigung etwas weißer Staub abgelagert haben. Den Staub bei abgekühltem Backofen mit einem feuchten Schwamm entfernen. Wenn die vorhandene Ofenwärme für einen Garvorgang genutzt werden will, ist es nicht erforderlich, diese Staubablagerungen sofort zu entfernen. Sie sind unschädlich.

Störungen und Abhilfe

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die “Taste Uhr” und die Ziffern auf dem Display blinken.	Das Gerät wurde gerade an das Stromnetz angeschlossen oder ein Stromausfall hat stattgefunden.	Uhr einstellen.
Ein programmiertes Garprogramm ist nicht gestartet.	Ein Stromausfall hat stattgefunden.	Die Programmierung wiederholen.
Nur die “Taste Uhr” leuchtet stark.	Das Gerät ist im Standby.	Mit dem Berühren einer beliebigen Taste wird der Standby verlassen.
Ich habe ein automatisches Programm ausgewählt. Das Display zeigt die Meldung “Hot” und das Garprogramm startet nicht.	Die Innentemperatur des Ofens liegt über der des eingestellten Garprogramms.	Warten, bis sich der Backofen abgekühlt hat.
Ich habe das Heißluftgaren ausgewählt und die Speisen sind angebrannt.	Positionen 1 und 5: Sie sind der Heißluft zu direkt ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.	Es wird empfohlen, die Bratschalen nach halber Kochzeit zu drehen.

Kundendienst

DE

Achtung:
Das Gerät ist mit einem Diagnosesystem ausgestattet, dank dem etwaige Betriebsstörungen erfasst werden können. Diese werden auf dem Display durch Meldungen folgenden Typs angezeigt: "F—" gefolgt von Nummern.
In diesem Fall den Kundendienst anfordern.

Bevor Sie den Kundendienst anfordern:

- Vergewissern Sie sich bitte, ob die Störung nicht eigenhändig behoben werden kann.;
- Starten Sie das Programm erneut, um sicher zu sein, dass die Störung beseitigt wurde.
- Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich bitte an die autorisierte Kundendienststelle.

! Wenden Sie sich nur an autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:
- die genaue Beschreibung des Fehlers
- die auf dem Display TEMPERATUR angezeigte Meldung
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Seriennummer (S/N).

Letztere Informationen können dem Typenschild, das sich auf dem Gerät befindet, entnommen werden.

Руководство по эксплуатации

ДУХОВОЙ ШКАФ

NL Nederlands, 1
DE Deutsch, 17
RS **Русский, 33**
TR Türkçe, 49
PL Polski, 65

FK 1037 EN P.20 /HA
FK 1037 EN P.20 X /HA
FK 103 E P /HA
FK 103 E P X/HA
FK 103 E N P.20 X /HA
FK 103 E N P.20 /HA
7OFK 1039ES P X RU/HA
7OFK 1039ES P RU/HA
UT 103ES P.20 X /HA
UT 103ES P.20 /HA
FK 103EP.20 X /HA
FK 103EP.20 /HA
FK 1036ELP.20 X /HA
FK 1036ELP.20 /HA
FK 1039ELP.20 X /HA
FK 1039ELP.20 /HA
FK 1039ENP.20 X /HA
FK 1039ENP.20 /HA
7OFK 1039EL PX RU/HA
7OFK 1039EL P RU/HA

Содержание

Монтаж, 34-35
Расположение
Электрическое подсоединение
Паспортная табличка

Описание изделия, 36
Общий вид
Консоль управления

Включение и эксплуатация, 37-38
Блокировка дверцы/управлений
Настройка часов
Настройка таймера
Включение духового шкафа
Убирающаяся ручка
Возврат к заводским настройкам
Режим энергосбережия

Программы, 39-42
Программы приготовления в ручном режиме
Программы приготовления в автоматическом режиме
Программирование приготовления
Практические советы по приготовлению
Таблица приготовления

Предосторожности и рекомендации, 43
Общие требования к безопасности
Утилизация
Энергосбережение и охрана окружающей среды

Техническое обслуживание и уход, 44-46
Обесточивание изделия
Чистка изделия
Чистка дверцы
Замена лампочки
Крепление комплекта выдвижных направляющих
Пиролитическая чистка FAST CLEAN

Неисправности и методы их устранения, 47

Сервисное обслуживание, 48

Установка

RS

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультаций. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новый владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.

! Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения об установке изделия, его эксплуатации и безопасности.

Расположение

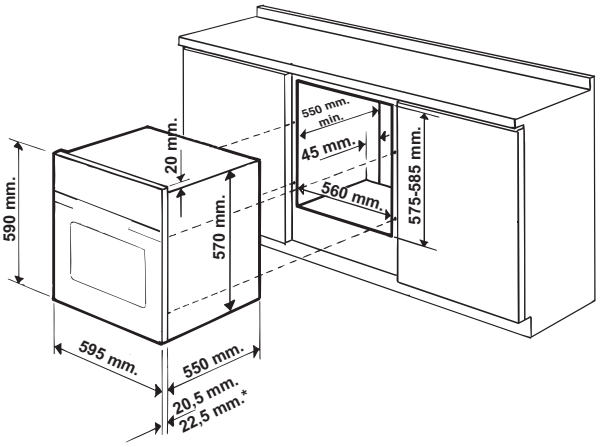
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (*см. Предосторожности и рекомендации*).

! Монтаж изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильный монтаж изделия может стать причиной повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

Встроенный монтаж

Для обеспечения исправного функционирования встраиваемого изделия кухонный элемент должен иметь соответствующие характеристики:

- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала;
- клей кухонных элементов элементов, шпонированных деревом, должен быть устойчивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа **под кухонным топом** (*см. схему)* **или в пенал** ниша кухонного элемента должна иметь следующие размеры:



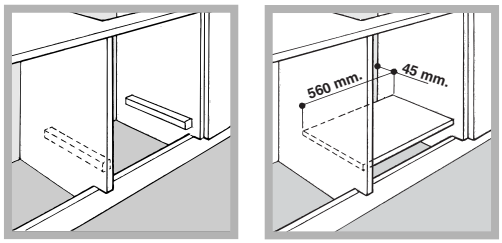
*** Только для моделей из нержавеющей стали**

! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическими частями.

Расход электроэнергии, указанный на паспортной табличке изделия, был замерян для данного типа монтажа.

Вентиляция

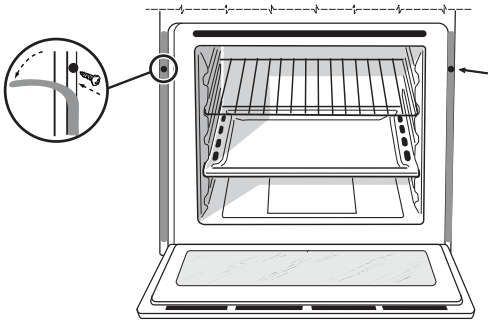
Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (*см. схемы).*



Центровка и крепление

Для крепления изделия к кухонному элементу:

- откройте дверцу духовки;
- снять боковые уплотнения в верхней части, освобождая 2 крепежных отверстия;
- прикрепите духовой шкаф к нише 2 шурупами для дерева;
- установить на место 2 уплотнения.

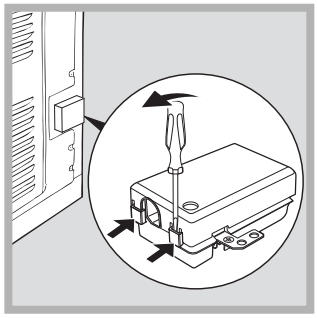


! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

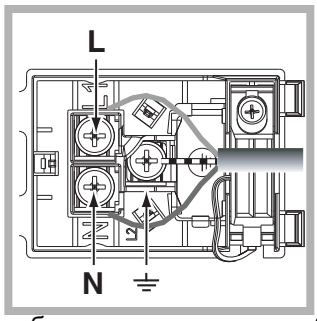
Электрическое подсоединение

! Духовые шкафы, укомплектованные трехполюсным сетевым кабелем, расчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке с данными (*см. ниже*).

Подсоединение сетевого кабеля



1. Откройте зажимную коробку, нажав при помощи отвертки на выступы с боков крышки: потяните и откройте крышку (*см. схему)*.
2. Порядок подсоединения сетевого кабеля: отвинтите винт кабельного сальника и три винта контактов L-N-⏚ и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синий (N) Коричневый (L) Желто-зеленый ⏚ *(см. схему)*.



3. Закрепите сетевой кабель в специальном кабельном сальнике.
4. Закройте крышку зажимной коробки.

Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, расчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке (*см. сбоку).*
В случае прямого подключения к сети электропитания между изделием и сетью необходимо установить многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, расчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой кабель должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C (например, задняя панель духового шкафа).

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрической сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортной табличке (*см. ниже*);
- напряжение сети электропитания должно находиться в пределах значений, указанных на паспортной табличке (*см. ниже*);
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы сетевой кабель и сетевая розетка были легко доступны.
! Сетевой кабель изделия не должен быть согнут или сжат.
! Регулярно проверяйте состояние провода электропитания и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (*см. Техническое обслуживание*).
! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.

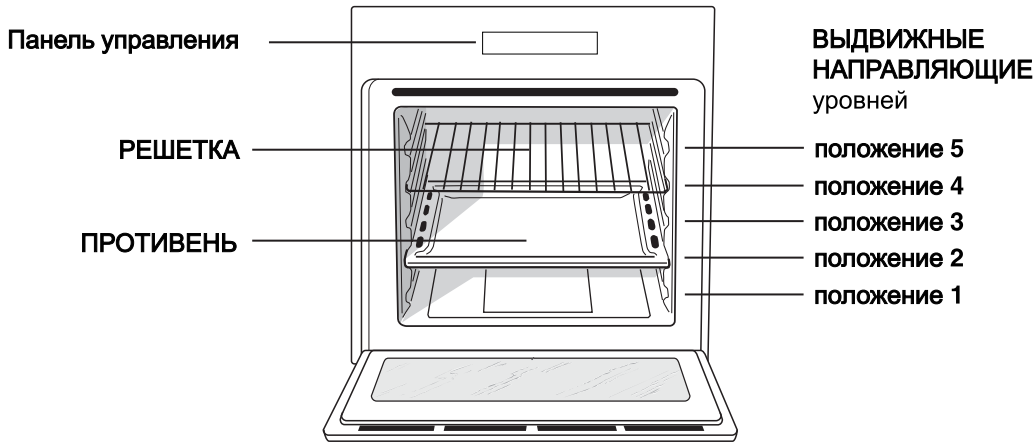
ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Габаритные размеры	ширина 43,5 см. высота 32 см. глубина 41,5 см.
Объем	58 л
Электрическое подключение	напряжение 220-240 В ~ 50/69 Гц (см. Паспортную табличку), максимальная поглощаемая мощность 2800 Вт
ENERGY LABEL* АЮ 77	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - режим нагрева: ECO.
	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12.12.06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/CEE от 15.12.2004 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. - 2002/96/CE с последующими изменениями. - 1275/2008 режим энергосбережения/выкл.

*** Без выдвижных направляющих**

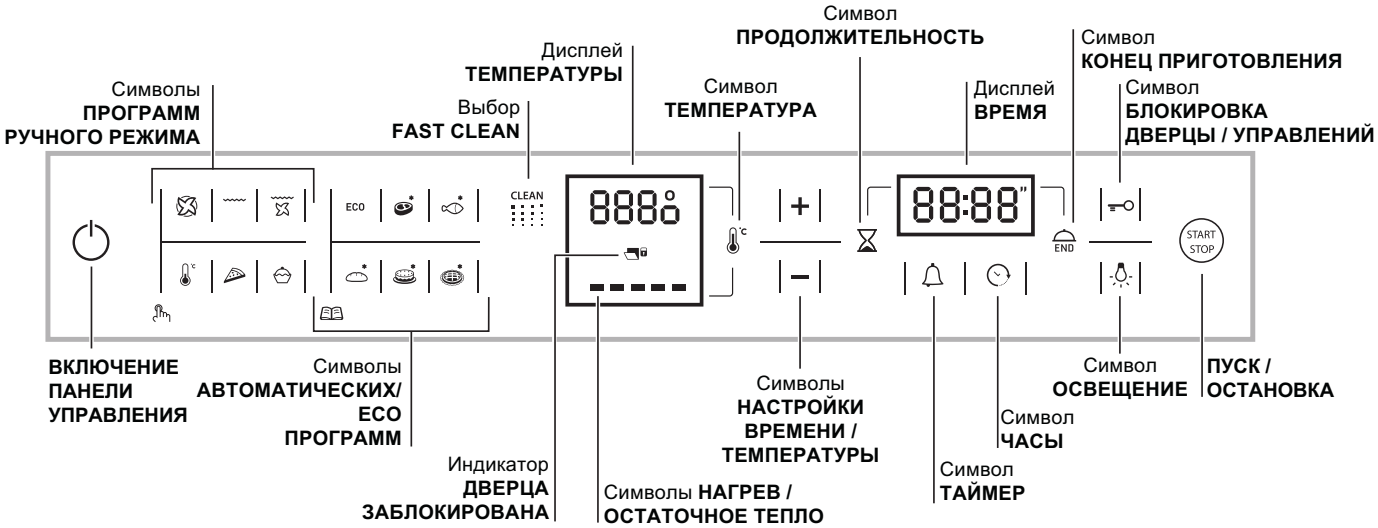
Описание изделия

RS

Общий вид



Консоль управления



Включение и эксплуатация

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение часа при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

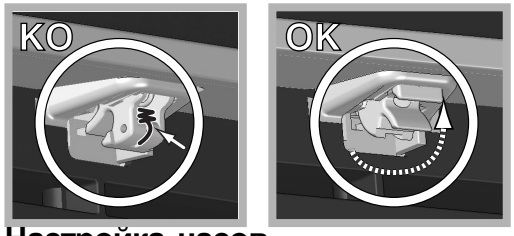
! Для облегчения настройки держите нажатыми кнопки **+** и **-** : цифры на дисплее будут сменяться быстрее.

! Каждая настройка автоматически сохраняется в памяти по прошествии 10 секунд.
! Активировать сенсорные кнопки touch в перчатках нельзя.

Блокировка дверцы/управлений

! Дверца и управления можно заблокировать при выключенной духовке, после начала приготовленя и в процессе программирования.

Для блокировки дверцы и управлений духовки нажмите кнопку примерно на 2 секунды. Раздается звуковой сигнал, на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ появляется символ ключа “O—n”. Включенный символ означает, что блокировка активирована.
Для разблокировки вновь нажмите примерно на 2 секунды кнопку .
! При чистке изделия можно случайно закрыть блокировку дверцы (видна пружина). В этом случае открыть ее можно, повернув блокировку дверцы вверх (*см. схему*).



Настройка часов

! Настройка часов производится только при выключенной духовке. Если духовка в режиме энергосбережения, при первом нажатии кнопки показывается текущее время. Вновь нажмите эту кнопку для настройки времени.

После подключения к электросети или после отключения энергоснабжения кнопка и цифры на дисплее ВРЕМЯ мигают в течение 10 секунд. Настройка часов:

1. Нажмите кнопку .
2. Выставите время при помощи кнопок **+** и **-**.
3. Выставив точное время, вновь нажмите кнопку .
4. повторить вышеописанную операцию для выставления минут.

В случае прерывания энергоснабжения необходимо вновь выставить время. Символ , мигающий на дисплее, показывает, что часы настроены неправильно.

Настройка таймера

! Настроить таймер можно как при включенном, так и при выключенном духовом шкафу. Таймер не управляет включением или выключением духового шкафа.

По истечении заданного времени таймер включает звуковой сигнал, который прерывается через 30 секунд или после нажатия на любую активированную кнопку.
Порядок настройки таймера:

1. Нажмите кнопку .
2. Настроить нужное время при помощи кнопок **+** и **-**.
3. Выставив нужное время, вновь нажмите кнопку .

Включенный символ показывает, что таймер включен.

Для отмены функции таймера нажмите кнопку и при помощи кнопок **+** и **-** установите время на 00:00.

Вновь нажмите кнопку .

Выключение символа означает отключение таймера.

Порядок включения духового шкафа

1. Включите консоль управления при помощи кнопки . Изделие издает три звуковых сигнала возрастающей громкости, и последовательно загораются все кнопки.
2. Нажмите кнопку нужной программы приготовления. На дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается:
- если выбрана программа приготовления в ручном режиме, температура данной программы;
- “Auto” при выборе приготовления в автоматическом режиме.
на дисплее ВРЕМЯ показывается:
- при выборе программы приготовления в ручном режиме, текущее время;
- продолжительность при выборе приготовления в автоматическом режиме.

3. Нажмите кнопку START STOP для начала приготовления.
4. Духовка начнет нагреваться, индикаторы нагрева будут загораться по мере повышения температуры.
5. Звуковой сигнал и включение всех индикаторов нагрева означает, что фаза предварительного нагрева завершена. На данном этапе можно поместить в духовку продукты.
6. В процессе приготовления в любой момент можно:

- изменить температуру при помощи кнопки °C, затем кнопок **+** и **-** (*только в программах ручного режима*);
- запрограммировать продолжительность приготовления (*см. Программы*);
- прервать приготовление при помощи кнопки START STOP. В этом случае изделие запоминает температуру, которая могла быть изменена ранее (*только в программах ручного режима*).
- выключить духовку, держа нажатой кнопку ⏻ 3 секунды.

7. В случае внезапного отключения электропитания, если температура в духовом шкафу не слишком понизилась, срабатывает система, возобновляющая программу приготовления с момента, в который она была прервана. Программирование, сделанное в ожидании запуска программы, не сохраняется после возобновления энергоснабжения и должно быть выполнено повторно (например: было запрограммировано начало приготовления в 20:30. В 19:30 прервалось энергоснабжение. При возобновлении энергоснабжения необходимо вновь выполнить программирование).

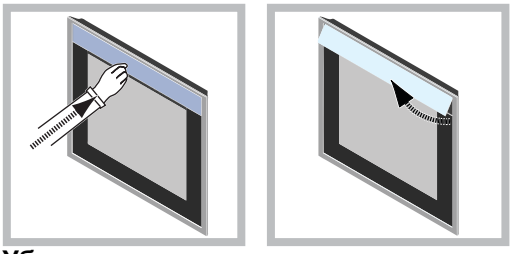
! В программах ГРИЛЬ фаза предварительного нагрева не предусмотрена.
! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие.
! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Охладительная вентиляция
Для понижения температуры снаружи духового шкафа охладительный вентилятор создает поток воздуха между передней панелью, дверцей духового шкафа и нижним краем дверцы духовки. В начале программы пиролитической чистки FAST CLEAN вентилятор охлаждения работает на малой скорости.
! По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежащего охлаждения духовки.

Освещение духового шкафа
Освещение включается при открывании дверцы духовки или в момент запуска программы приготовления.
В моделях, оснащенных индикатором LED INSIDE при запуске приготовления включаются индикаторы для лучшего освещения всех уроней приготовления.

Кнопка -☼- позволяет включать и выключать освещение в любой момент.

Индикаторы остаточного тепла
Изделие укомплектовано индикатором остаточного тепла. При выключенной духовке дисплей показывает остаточное тепло в духовке включением шкалы остаточного тепла. Отдельные сегменты шкалы последовательно гаснут, по мере того как температура в духовке понижается.



Убирающаяся ручка
Некоторые модели укомплектованы убирающейся ручкой, встроенной в дверцу духового шкафа. Достаточно легкого нажима, и система открывания push/push облегчит захват ручки для открывания и закрывания духовки. По завершении эксплуатации ручку можно убрать с легким нажимом.

Режим Demo
Духовой шкаф может работать в режиме DEMO: отключаются все нагревательные элементы, остаются включенными только управления.
Для включения режима DEMO 1 раз нажмите кнопку ⏻, затем кнопки **+** и **-** одновременно на 6 секунд и затем 1 раз кнопку 🕒. Раздается звуковой сигнал, на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ появляется “dEon”.
Для отключения режима DEMO при выключенной духовке нажмите одновременно кнопку START STOP и кнопку **-** на 3 секунды. Раздается звуковой сигнал, на дисплее показывается надпись «dEoF».

Возврат к заводским настройкам
Духовой шкаф может быть настроен на исходные фабричные значения, что изменит все настройки, сделанные пользователем (часы и персонализированная продолжительность приготовления). Для обнуления настроек выключите духовку, держите нажатой 6 секунд одновременно кнопку первого приготовления в ручном режиме в левом верхнем углу и кнопку START STOP. После обнуления раздается звуковой сигнал. При первом нажатии кнопки ⏻ духовка возвращается в режим первого включения.

Режим энергосбережения
Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения. Если в течение 30 минут не производится никаких операций и не активирована блокировка управлений или дверцы, изделие автоматически переключается в режим энергосбережения. Режим энергосбережения показывается «Кнопкой Часы» с яркой подсветкой. При первом же использовании управлений изделия, система возвращается в рабочий режим.

Программы

! Для обеспечения идеальной нежности и хрустящей корочки блюд духовка поддерживает влажность в форме водяного пара, которая обычно выделяется при приготовлении. Таким образом можно получить оптимальные результаты приготовления любых блюд.

! При каждом включении духовой шкаф показывает первую программу приготовления в ручном режиме.

Программы приготовления в ручном режиме

! Каждая программа имеет заданную температуру приготовления. Температура может быть настроена вручную, от 30°C до 250°C (300°C для программы ГРИЛЬ). Возможные изменения температуры сохраняются в памяти, и эти значения показываются при последующем использовании этой программы. Если выбранная температура ниже фактической температуры в духовке, на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается надпись «Hot». В любом случае Вы можете включить приготовление.

Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ**
Включаются нагревательные элементы и вентилятор. Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Одновременно можно использовать не более двух уровней духового шкафа.

Программа **ГРИЛЬ**
Включается верхний нагревательный элемент и вертел (если он имеется). Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой *(см. «Практические рекомендации по приготовлению»)*.

Программа **ЗАПЕКАНКА**
Включается верхний нагревательный элемент, и в определенный момент цикла также круглый нагревательный элемент, включаются вентилятор вертел (если он имеется). Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа.
Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой *(см. «Практические рекомендации по приготовлению”)*.

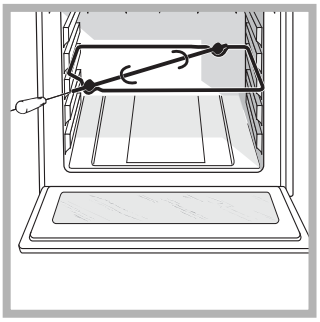
Программы **НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА**
Этот режим приготовления служит для расстойки теста, разморозки продуктов, приготовления йогуртов, более или менее быстрого разогрева готовых блюд, для продолжительного приготовления при низкой температуре. В данном режиме можно выбрать одну из следующих температур: 40, 65, 90°C.

Программа **ПИЦЦА**
Включаются нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Эта комбинация позволяет быстро нагреть духовку. Если используются несколько уровней одновременно, необходимо менять местами блюда в середине их приготовления.

Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**
Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Данная программа предназначена для приготовления деликатных продуктов (например, кондитерская выпечка из дрожжевого теста).

Программа **ECO**
Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Режим экономии энергии рекомендован для небольших блюд и идеально подходит для подогрева и доведения блюда до готовности.

Вертел*



Для включения вертела (*см. схему)* выполните следующие операции:
1. установите противень на 1-ый уровень;
2. установите держатель вертела на 3-ий уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней стенке духового шкафа;
3. включите вертел, выбрав программы или ;

***** Имеется только в некоторых моделях.

! После начала выполнения программы при открывании дверцы духовки вертел останавливается.

Программы приготовления в автоматическом режиме

! Температура **и продолжительность приготовления задаются** автоматически системой **C.O.P.®** (Оптимальное запрограммированное приготовление), **что автоматически гарантирует идеальный результат приготовления. Приготовление автоматически завершается, и духовой шкаф включает звуковой сигнал, означающий, что блюдо готово. Приготовление может быть начато в холодной или в горячей духовке**. Можно персонализировать продолжительность приготовления согласно Вашим личным вкусам, изменяя ее на ±5/20 минут в зависимости от выбранной программы. После начала приготовления также можно изменить его продолжительность. Если изменение производится до запуска программы, оно сохраняется в памяти и вновь показывается при последующем использовании этой программы. Если температура внутри духовки выше температуры, указанной для выбранной программы, на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается надпись «Hot», и начать приготовление невозможно; подождать охлаждения духовки.

! В начале фазы начала приготовления духовой шкаф включает звуковой сигнал.
! Не открывайте дверцу духовки во избежание изменения температуры и продолжительности приготовления.

Программа **ГОВЯДИНА**
Эта программа предназначена для приготовления телятины, свинины, баранины. Мясо помещается в духовку без ее предварительного нагрева. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее мяса.

Программа **РЫБНОЕ ФИЛЕ**
Этот режим подходит для приготовления рыбного филе малых и средних размеров. Поместите рыбу в духовку без предварительного нагрева.

Программа **ХЛЕБ**
Эта программа предназначена для выпечки хлеба. Для оптимального результата рекомендуем строго следовать приведенным ниже инструкциям:
- соблюдайте рецепт;
- **максимальный вес** на противень;
- **не забывайте налить 50гр (0,5 дл) холодной воды в противень, установленный на 5-ом уровне;**
- расстойка теста осуществляется при комнатной температуре в течение 1 - 1,5 часа в зависимости от температуры в помещении, вплоть до увеличения объема теста вдвое.

Рецепт ХЛЕБА:
1 противень макс. на 1000 гр, нижний уровень
2 противеня макс. на 1000 гр, нижний и средний уровни

Рецепт на 1000 гр. теста: 600 гр. муки, 360 гр. воды, 11 гр. соли, 25 гр. свежих дрожжей (или 2 пакетика сухих дрожжей)
Приготовление:
- Смешайте в большой миске муку с солью.
- Разведите дрожжи в теплой воде (примерно 35°C).
- Сделайте в центре муки лунку.
- Налейте в лунку разведенные в воде дрожжи.
- Замесите в течение 10 минут однородное, эластичное тесто, не прилипающее к рукам.
- Сформируйте из теста шар, поместите его в миску и накройте его прозрачной кухонной пленкой во избежание засыхания поверхности теста. Поместите миску с тестом на расстойку в духовой шкаф, включив ручной режим НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА 40°C и дайте ему подняться примерно в течение 1 часа (тесто должно увеличиться вдвое в объеме).
- Разделите подошедшее тесто на части.
- Разложите булки на противене на листе бумаги для духовки.
- Посыпьте булки мукой.
- Сделайте сверху булок надрезы.
- Курица помещается в духовку без предварительного нагрева.
- Включите приготовление ХЛЕБ
- По завершении выпечки выложите готовые булки на решетку вплоть до их полного охлаждения.

Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**
Эта программа идеально подходит для выпечки тортов из дрожжевого, недрожжевого теста и бисквитов. Изделия помещаются в холодную духовку. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее выпечки.

Программа **ПЕСОЧНЫЕ ТОРТЫ**
Данный режим идеально подходит для любых рецептов песочных тортов (обычно требующих хорошего пропекания снизу). Курица помещается в духовку без предварительного нагрева.
Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее выпечки.

Программирование приготовления

! Запрограммировать приготовление можно только после выбора программы приготовления.

! При выборе программы приготовления активируется кнопка ⧖, после чего Вы можете запрограммировать продолжительность приготовления. Задав продолжительность приготовления, активируется кнопка END, после чего Вы можете запрограммировать отложенный запуск приготовления.

Программирование продолжительности

1. Нажмите кнопку ⧖; кнопка ⧖ и цифры на дисплее ВРЕМЯ мигают.
2. Для выбора продолжительности нажмите кнопки **+** и **-**.
3. Установив нужную продолжительность, вновь нажмите кнопку ⧖.
4. Нажмите кнопку START STOP для начала приготовления.
5. По завершении приготовления на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается надпись «END» (КОНЕЦ) и раздается звуковой сигнал.

- Пример: в 9:00 вы задаете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

Программирование приготовления с отложенным запуском

! Настроить окончание приготовления можно только после настройки продолжительности приготовления.
! Для оптимального использования программы с отложенным запуском необходимо, чтобы часы были настроены правильно.

1. Нажмите кнопку ⧖ и выполните операции от 1 до 3, описанные для программирования продожительности.
2. Затем нажмите кнопку END и настройте время завершения приготовления при помощи кнопок **+** и **-**.
3. Выставив нужное время завершения приготовления, вновь нажмите кнопку END.
4. Нажмите кнопку START STOP для активации программирования.

Кнопки ⧖ и END попеременно мигают, показывая, что было выполнено программирование; в процессе ожидания начала приготовления на дисплее ВРЕМЯ попеременно показывается продолжительность и время завершения приготовления.
5. По завершении приготовления на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается надпись «END» (КОНЕЦ) и раздается звуковой сигнал.

- Пример: в 9.00 вы программируете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут, и время 12:30, когда приготовления должно завершиться. Программа автоматически запускается в 11:15.

Для отмены программы нажмите кнопку START STOP.

Практические советы по приготовлению

! В режиме вентилируемого приготовления не используйте 1-ый и 5-ый уровни: они подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, который может сжечь деликатные продукты.

! При использовании ГРИЛЬ и ЗАПЕКАНКА, особенно с функцией вертела, поместите противень на 1-ый уровень для сбора жидкостей, выделяемого при жарке (сок и/или жир).

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ

- Используются 2-ой и 4-ый уровни, на 2-ой помещаются продукты, требующие более интенсивного жара.
- Установите проитвень снизу, а решетку сверху.

ГРИЛЬ

- Установите решетку на уровень 3 или 4, поместите продукты в центр решетки.
- Рекомендуется задать максимальную температуру. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

ПИЦЦА

- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилагающуюся решетку. При использовании противеня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.

RS

Таблица приготовления

Программы	Продукты	Вес (кг)	Расположение уровней		Предварительный нагрев	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжит-ть приготовления (минуты)
			стандартные направляющие	выдвижные направляющие			
Ручной режим							
Одновременное приготовление на нескольких уровнях *	Пицца (на 2-х уровнях)		2 и 4	1 и 3	да	210-220	20-25
	Песочный торт на 2-х уровнях/торты на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3	да	180	30-35
	Бисквит (на 2-ух уровнях)		2 и 4	1 и 3	да	160-170	20-30
	Жареная курица с картошкой	1+1	1 и 2/3	1 и 3	да	200-210	65-75
	Баранина	1	2	1	да	190-200	45-50
	Скумбрия	1	1 или 2	1	да	180	30-35
	Лазанья	1	2	1	да	180-190	35-40
	Эклеры на 3-х уровнях		1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	да	190	20-25
	Печенье на 3-х уровнях		1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	да	180	10-20
	Печенья из слоеного теста с сыром на 2-ух уровнях		2 и 4	1 и 3	да	210	20-25
	Несладкие торты		1 и 3	1 и 3	да	190-200	25-35
Гриль*	Скумбрия	1	4	3	нет	300	10-20
	Камбала и каракатицы	0,7	4	3	нет	300	10-15
	Кальмары и креветки на шампурах	0,7	4	3	нет	300	10-15
	Филе трески	0,7	4	3	нет	300	10-15
	Овощи-гриль	0,5	3 или 4	2 или 3	нет	300	15-20
	Телячий бифштекс	0,8	4	3	нет	300	10-20
	Жареные колбаски	0,7	4	3	нет	300	10-20
	Гамбургер	n° 4 или 5	4	3	нет	300	10-12
	Фаршированый горячий бутерброт (или обжар. хлеб)	n° 4 или 6	4	3	нет	300	3-5
	Курица на вертеле (если имеется)	1	-	-	нет	300	70-80
	Ягненок на вертеле (если имеется)	1	-	-	нет	300	70-80
Запеканка*	Курица-гриль	1,5	2	2	нет	210	55-60
	Каракатицы	1	2	2	нет	200	30-35
	Курица на вертеле (если имеется)	1,5	-	-	нет	210	70-80
	Утка на вертеле (если имеется)	1,5	-	-	нет	210	60-70
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	2	нет	210	60-75
	Жаркое из свинины	1	2	2	нет	210	70-80
	Баранина	1	2	2	нет	210	40-45
Низкая температура*	Расстойка / размораживание	-	2	1	нет	40	-
	Белое безе	-	2	1	нет	65	8-12 часов
	Мясо / Рыба	-	2	1	нет	90	90-180
Пицца*	Пицца	0,5	2	1	да	210-220	15-20
	Лепешки	0,5	2	1	да	190-200	20-25
Кондитерская выпечка*	Песочный торт с начинкой	0,5	2 или 3	1 или 2	да	180	25-35
	Фруктовый торт	1	2 или 3	1 или 2	да	180	40-50
	Бисквитный кекс	0,7	2 или 3	1 или 2	да	180	45-55
	Мелкие кексы на 2-х уровнях	0,7	2 и 4	1 и 3	да	180-190	20-25
	Бисквитное тесто	0,6	2 или 3	1 или 2	да	160-170	35-40
	Эклеры на 2-х уровнях	0,7	1 и 3	1 и 2	да	180-190	20-30
	Печенье на 2-х уровнях	0,7	1 и 3	1 и 2	да	180	20-25
	Блины с начинкой	0,8	2	1	да	200	30-35
	Безе на 2-х уровнях	0,5	1 и 3	1 и 2	да	90	180
	Печенье из слоеного теста с сыром	0,5	2	1	да	210	20-25
Автоматические режимы**							
Говядина	Жаркое	1	2 или 3	2	нет		
Рыбное филе	Треска	0,4-0,5	2 или 3	2	нет		
	Черна	0,4-0,5	2 или 3	2	нет		
	Форель	0,4-0,5	2 или 3	2	нет		
Хлеб***	Хлеб (см. рецепт)	1	1 или 2	1	нет		
Кондитерская выпечка	Кондитерская выпечка	1	2 или 3	2	нет		
Песочный торт с начинкой	Песочный торт с начинкой	0,5	2 или 3	2	нет		

* Указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с Вашими личными предпочтениями. Время разогревания духовки является фиксированным и не может быть изменено вручную.
** Продолжительность приготовления в автоматическом режиме задается автоматически. Пользователь может изменить значения, начиная с заданной продолжительности.
*** По рецепту налейте 50 гр (0,5 дл) воды в противень, установленный на 5-ый уровень.

! Программа ECO: Эта программа имеет большую продолжительность приготовления, но позволяет значительное энергосбережение, рекомендуется для таких блюд как рыбное филе, мелкая выпечка и овощи. Пригодна также для разогревания блюд и их доводки.

Предосторожности и рекомендации

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

Общие требования к безопасности

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Для перемещения изделия всегда беритесь за специальные ручки, расположенные с боков духового шкафа.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, а также находясь босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять острожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Беритесь за ручку дверцы в центре: с боков она может быть горячей.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не покрывайте дно духового шкафа фольгой.
- Не храните в духовом шкафу возгораемые предметы: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Не тяните за кабель электропитания для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда отсоединяйте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Сервисного обслуживания (*см. Сервисное обслуживание*).
- Не ставьте предметы на открытую дверцу духового шкафа.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- Эксплуатация изделия лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы по утилизации упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и переработки составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. За более подробной информацией о правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если Вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями. Эту возможность Вам дадут опции планирования программ, в частности «приготовление с задержкой» (*см. Программы*) и «автоматическая пиролитическая чистка с задержкой (*см. Техническое обслуживание и уход*).
- Рекомендуется всегда готовить в режимах ГРИЛЬ и ЗАПЕКАНКА с закрытой дверцей: это необходимо для значительной экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

! Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения.

Техническое обслуживание и уход

RS

Отключение электропитания

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

Чистка изделия

- Причиной незначительных различий в оттенках на фасаде духового шкафа является использование разных материалов: стекла, пластики или металла.
- Возможные разводы на стекле дверцы, похожие на полосы, вызываны отражением света лампочки духовки.
- Эмаль закаливается огнем при очень высоких температурах. В процессе закалки могут возникнуть различия в оттенках. Это является нормальным и ни коим образом не компрометирует работу изделия. Края тонких металлических листов невозможно покрыть эмалью полностью, поэтому края могут остаться не эмалированными. Это не компрометирует защиту от коррозии.
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Не используйте абразивные порошки или коррозийные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине за исключением выдвижных направляющих.
- Рекомендуется не разбрызгивать моющие средства непосредственно на регуляторы, а на губку.

! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

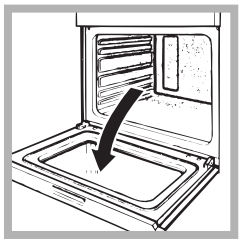
Чистка дверцы

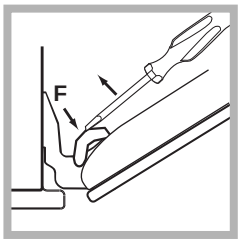
! В моделях, укомплектованных *LED INSIDE*, дверцу снять нельзя.

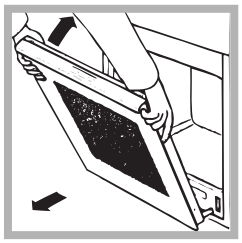
Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.

Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.

1. полностью откройте дверцу духовки (*см. схему);*
2. при помощи отвертки поднимите и поверните шпонки **F** на двух петлях (*см. схему);*







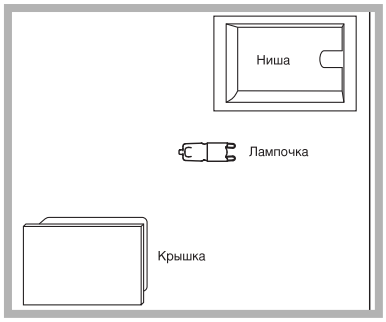
3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Затем потяните дверцу на себя, снимая ее со своего гнезда *(см. схему*). Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

Проверка уплотнений

Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший Центр Сервисного Обслуживания (*см. Сервисное обслуживание*). Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

Замена лампочки

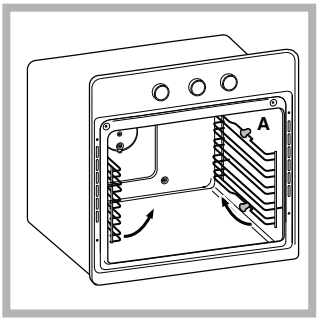
Замена лампочки в духовом шкафу:



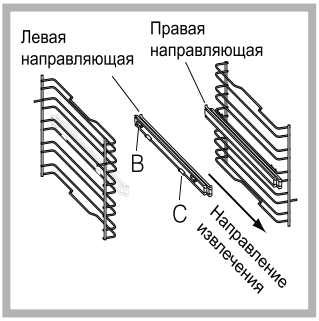
1. Снимите стеклянную крышку плафона лампочки.
2. Выеьте лампочку и замените ее на новую такого же типа: галогенная лампа, напряжение 230 В, мощность 25 Вт, резьба G 9.
3. Установите крышку на место (*см. схему).*

! Не касайтесь руками лампы.

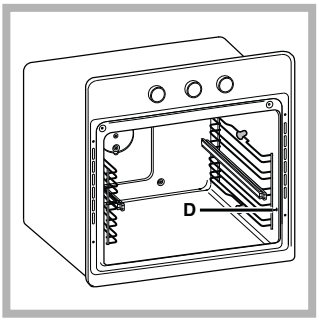
Крепление комплекта выдвижных направляющих



Порядок монтажа выдвижных направляющих:
1. Отсоедините две рамы, сняв их с распорных элементов A (*см. схему).*



2. Выберите уровень, на который будет установлена выдвижная направляющая. Проверив направление выкатывания самой направляющей, установите на раму сначала крепление B, а затем C.



3. Закрепите две рамы с установленными направляющими в специальных отверстиях в стенках духового шкафа *(см. схему*). Отверстия левой направляющей расположены сверху, а правой – снизу.
4. В завершение вставьте рамы в распорные элементы A.
! Не вставляйте выдвижные направляющие на 5-ый уровень.

Пиролитическая чистка FAST CLEAN

Программа FAST CLEAN нагревает духовой шкаф до 500°C и включает процесс пиролитической чистки, то есть сжигает загрязнения. Загрязнения буквально кремируются.
В процессе пиролитической чистки поверхности могут сильно нагреться: не разрешайте детям приближаться к духовому шкафу. Через стекло дверцы духовки можно увидеть вспыхивающие частицы: это мгновенное кремирование, абсолютно нормальное явление, совершенно безопасное.

Перед началом функции FAST CLEAN:
- протрите дверцу духовки
- влажной губкой удалите из духовки наиболее крупные загрязнения. Не используйте моющие средства;
- выньте все съемные детали и комплект выдвижных направляющих (если имеется);
- не вешайте тряпки или кухонные полотенца на ручку дверцы духового шкафа.

! Если температура в духовом шкафу слишком высокая, процесс пиролитической чистки может не начаться. Подождите, пока температура понизится.

! Программа начнется только после закрывания дверцы духовки.

Порядок запуска программы Fast Clean:
1. Включите консоль управления при помощи кнопки ⏻.
2. Нажмите кнопку CLEAN; на дисплее ВРЕМЯ показывается продолжительность по умолчанию 1ч 30 мин (нормальный цикл), на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ попеременно показываются надписи «Piro» и «nor»;
3. Можно выбрать нужный режим чистки, нажав кнопку ⧖, затем:
- нажать кнопку **+** для переключения в более интенсивный режим: продолжительность составляет 2 ч, на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ попеременно показываются надписи «Piro» и «int»;
- нажмите кнопку **-** для переключения в более экономный режим: продолжительность составляет 1 ч, на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ попеременно показываются надписи «Piro» и «eco»;

Защитные устройства
- как только температура в духовке достигнет высоких значений, дверца духовки автоматически блокируется; на дисплее загорается символ;
- нажатие кнопки START STOP позволяет отменить в любой момент цикл чистки;
- в случае аномалии электропитание нагревательных элементов прерывается;
- после блокировки дверцы духового шкафа невозможно изменить настройку продолжительности и завершения цикла чистки.

Программа автоматической пиролитической чистки с задержкой
! Программирование возможно только после выбора программы FAST CLEAN.
1. нажмите кнопку END и настройте время завершения программы при помощи кнопок **+** и **-**.
2. Выставив нужное время завершения программы, вновь нажмите кнопку END.

RS

3. Нажмите кнопку (START STOP) для активации программирования.
4. По истечении заданного времени на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается надпись END (КОНЕЦ) и раздается звуковой сигнал.

- Пример: в 9:00 вы выбрали программу FAST CLEAN в Экономной режиме, следовательно с заданной продолжительностью - 1 час. В 12:30 планируется завершить цикл чистки. Программа автоматически запускается в 11:30.

Си мволы ⧖ и END мигают, показывая, что было задана программа. По завершении программирования в период ожидания начала цикла чистки fast clean на дисплее ВРЕМЕНИ попеременно показывается продолжительность и время окончания цикла чистки FAST CLEAN. Для отмены программирования нажмите кнопку (START STOP).

Завершение пиролитической чистки

Для открывания дверцы духовки необходимо дождаться выключения символа 🔒: показывает, что температура в духовке понизилась до безопасного значения. На данном этапе можно заметить налет белого пепла на дней и стенах духового шкафа: удалите его влажной губкой после полного охлаждения духовки. Если же вы хотите воспользоваться оставшимся теплом для приготовления пищи, пепел можно не удалять: он никаким образом не повредит приготавливаемым продуктам.

Неисправности и методы их устранения

Неисправность	Возможные причины	Методы устранения
«Кнопка Часы» и цифры на дисплее мигают.	Изделие только что подключено к электросети или имел место сбой в энергоснабжении.	Настроить часы.
Программа приготовления не включается.	Имел место сбой в энергоснабжении.	Вновь запрограммировать приготовление.
Только «Кнопка Часы» включена с яркой подсветкой.	Изделие находится в режиме энергосбережения.	Дотроньтесь до любой кнопки для выхода из режима энергосбережения.
Вы выбрали программу приготовления в автоматическом режиме. На дисплее показывается «Hot», и приготовление не начинается.	Температура в духовке выше значения, заданного для выбранной программы.	Дождитесь охлаждения духовки.
Вы выбрали приготовление в вентилируемом режиме, и блюдо подгорело.	Уровни 1 и 5: на эти уровни горячий воздух воздействует напрямую, что может привести к подгоранию деликатных блюд.	Рекомендуется перевернуть противени в середине приготовления.

Сервисное обслуживание

RS

Внимание:
Изделие оснащено системой автоматической диагностики, позволяющей выявить возможные неисправности. Неисправности показываются на дисплее посредством следующих сообщений: “F—” с последующими цифрами.
В этом случае необходимо вызвать техника из центра сервисного обслуживания.

Перед тем как обратиться в Центр Технического обслуживания:

- Проверьте, можно ли устранить неисправность самостоятельно (;)
- Вновь запустите программу для проверки исправности машины;
- В противном случае обратитесь в уполномоченный Центр Технического обслуживания.

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:
- Тип неисправности;
- сообщение, показываемое на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

Kullanım talimatları

FIRIN

NL Nederlands, 1
DE Deutsch, 17
RS Русский, 33
TR Türkçe, 49
PL Polski, 65

FK 1037 EN P.20 /HA
FK 1037 EN P.20 X /HA
FK 103 E P /HA
FK 103 E P X/HA
FK 103 E N P.20 X /HA
FK 103 E N P.20 /HA
7OFK 1039ES P X RU/HA
7OFK 1039ES P RU/HA
UT 103ES P.20 X /HA
UT 103ES P.20 /HA
FK 103EP.20 X /HA
FK 103EP.20 /HA
FK 1036ELP.20 X /HA
FK 1036ELP.20 /HA
FK 1039ELP.20 X /HA
FK 1039ELP.20 /HA
FK 1039ENP.20 X /HA
FK 1039ENP.20 /HA
7OFK 1039EL PX RU/HA
7OFK 1039EL P RU/HA

İçindekiler

Kurulum, 50-51
Yerleştirme
Elektrik bağlantısı
Özellikler etiketi

Cihazın tanımı, 52
Genel görünüm
Kontrol paneli

Başlatma ve kullanım, 53-54
Kapı kilidi/kumandalar
Saatin ayarlanması
Dakika sayacının ayarlanması
Fırının yakılması
Katlanabilir kol
Fabrika ayarlarına geri dönülmesi
Standby

Programlar, 55-58
Manüel pişirme programları
Otomatik pişirme programları
Pişirme işleminin programlanması
Pratik pişirme önerileri
Pişirme tablosu

Önlemler ve tavsiyeler, 59
Genel emniyet
İmha
Tasarruf ve çevreye saygı

Servis ve bakım, 60-62
Elektrik akımının devre dışı bırakılması
Cihazın temizlenmesi
Kapağın temizliği
Ampulün yenisi ile değiştirilmesi
Sürgülü Kızaklar Setinin montajı
FAST CLEAN Otomatik temizleme

Arızalar ve çözümler, 63

Destek, 64

Kurulum

TR

! Her gerektiğinde başvurulabilmesi için bu el kitapçığının muhafaza edilmesi önemlidir. Cihazın satılması, başkasına verilmesi ya da taşınması durumunda yeni kullanıcının işleyiş ve ilişkin uyarılar hakkında bilgi edinmesi için el kitapçığının cihazla birlikte verildiğinden emin olunuz.

! Talimatları dikkatli bir şekilde okuyunuz: kurulum, kullanım ve emniyet hakkında önemli bilgiler içermektedir .

Yerleştirme

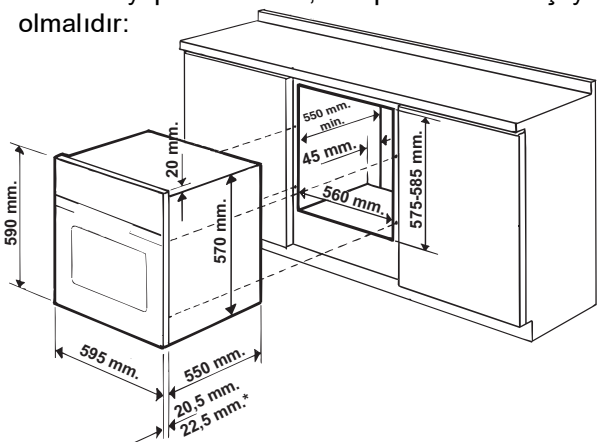
! Ambalajlar çocukların oyuncağı değildir ve ayrıştırılmış çöp için belirlenen kurallara uygun olarak imha edilmelidirler (*bakınız Önlem ve tavsiyeler*).

! Kurulum işlemi bu talimatlar doğrultusunda ve profesyonel olarak kalifiye personel tarafından yapılmalıdır. Hatalı yapılan bir kurulum, insan ve hayvan sağlığına ya da mala zarar verebilir.

Yuvaya oturtma

Cihazın düzgün bir şekilde çalışması için fırın yuvasının yer aldığı dolabın uygun özellikleri taşıması gerekir:

- fırına yapışık konumdaki paneller ısıya dayanıklı malzemeden olmalıdır;
- ahşap kaplama dolapların söz konusu olduğu durumlarda, kullanılan tutkal 100°C ısıya dayanıklı olmalıdır;
- fırının yuvasına yerleştirilmesi durumunda, işlem ister **masa altında** (*şekle bakınız*) ister **kolon** üzerinde yapılacak olsun, dolapların ebatları şöyle olmalıdır:

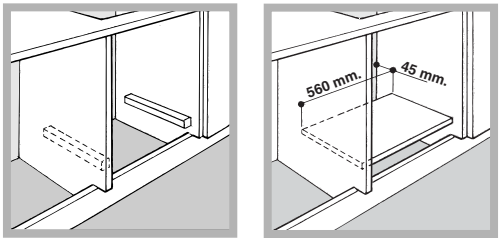


*** Sadece inox modeller için**

! Cihaz yuvasına yerleştirildikten sonra elektrikli bölümler ile hiçbir şekilde temas etmemelidir. Özellikler etiketinde belirtilmiş olan tüketime ilişkin bilgiler bu kurulum tipine göre ölçülmüştür.

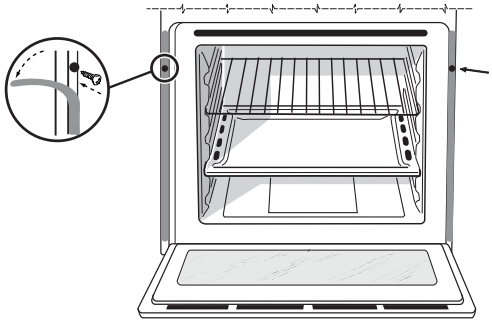
Havalandırma

İyi bir havalandırma sağlanması için yuvanın arka duvarının çıkarılması gerekir. Fırın kurulumun iki ahşap pervaz üzerine ya da en az 45 x 560 mm ebatlarında bir açıklığı olan bir zemine yaslanacak şekilde yapılması tercih edilir (*şekillere bakınız*).



Ortalama ve sabitleme

Cihazı dolaba sabitlemek için:
- fırının kapağını açınız;
- Üst yan kisimdan contalari iki sabitleme deligini ortaya cikaracak sekilde çikariniz;
- 2 tahta vida kullanarak fırını dolaba sabitleyiniz;
- Iki contayi yeniden konumlandiriniz.

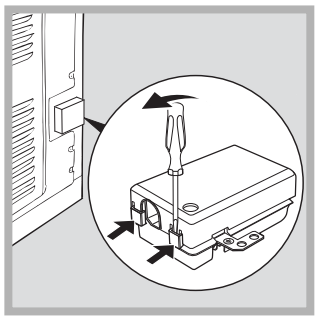


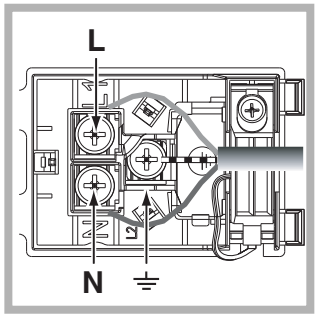
! Cihazın korunmasını sağlayan tüm bölümler, bir alet yardımı olmadan çıkarılamayacak şekilde sabitlenmelidir.

Elektrik bağlantısı

! Üç kutuplu besleme kablosuyla donatılmış fırınlar, cihazın üzerindeki özellikler etiketinde belirtilmiş olan gerilim ve frekans değerlerinde dalgalı akımla çalışacak şekilde üretilmiştir (*aşağıya bakınız*).

Besleme kablosu montajı





1. Bir tornavida yardımıyla, kapağın yan uzantılarını kaldırıp terminal kutu kapağını açınız: kapağı çekiniz ve açınız (*şekle bakınız*);
2. Besleme kablosunu şu şekilde devreye alınız: Kablo bağlama vidası ile L-N-⏚ üç adet temas vidasını sökünüz, daha sonra Mavi (N), Kahverengi (L), Sarı-Yeşil ⏚ kablolarını (renk tablosuna bakarak) vida kafaları altına sabitleyiniz (*bkz. şekil*).
3. Kabloyu kablo bağlayıcısına sabitleyiniz.
4. Terminal kapağını kapatınız.

Besleme kablosunun şebekeye bağlantısı

Kablo üzerine özellikler etiketi üzerinde belirtilen yüke uygun bir fiş monte ediniz (*yana bakınız*). Şebekeye doğrudan bağlantı yapılması halinde, cihaz ile şebeke arasına minimum temas aralığı 3 mm olan ve yürürlükteki normlara uygun nitelikte çok kutuplu bir anahtar takmak gerekmektedir (toprak kablosu elektrik anahtarı tarafından kesintiye uğratılmamalıdır). Besleme kablosu, hiçbir aşamada ortam ısısını 50°C geçmeyecek şekilde yerleştirilmelidir (örneğin fırının arka tarafı).

! Elektrik bağlantısının doğru yapılmasından ve güvenlik kurallarına uyulmasından kurulumu yapan kişi sorumludur.

Şebekeye bağlamadan önce aşağıdaki durumları kontrol ediniz:

- prizin topraklamasının yürürlükteki normlara uygun olduğunu;
- prizin, cihazın özellikler etiketi üzerinde belirtilen maksimum güç voltajında kullanmaya uygun olması (*aşağıya bakınız*);
- besleme geriliminin özellikler etiketi üzerinde belirtilmiş olan değerler arasında olduğunu (*aşağıya bakınız*);
- cihaz fişinin prizle uyumlu olduğunu. Aksi hallerde prizi ya da fişi değiştiriniz; uzatma kabloları ya da çoklu prizler kullanmayınız.

! Cihaz monte edildikten sonra elektrik kablosu ve priz kolay erişilebilecek yerlerde olmalıdır.
! Kablo, kıvrılmalara veya ezilmelere maruz kalmamalıdır.
! Kablo, periyodik olarak kontrol edilmeli ve sadece yetkili teknik personel tarafından değiştirilmelidir (*Destek bölümüne bakınız*).
! Bu kurallara uyulmaması halinde firma hiç bir sorumluluk kabul etmez..

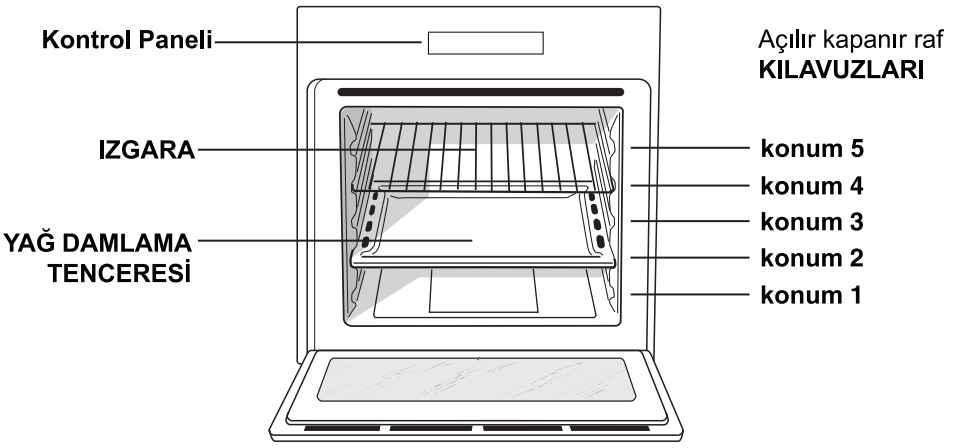
ÖZELLİKLER ETİKETİ	
Ebatlar	genişlik 43,5 cm yükseklik 32 cm derinlik 41,5 cm
Hacim	lt. 58
Elektrik bağlantıları	220-240V~ 50/60Hz gerilimde emilen maksimum güç 2800W (özellikler etiketine bakınız)
ENERGY LABEL* (ENERJİ ETİKETİ*)	Elektrikli fırınlar etiketi hakkındaki 2002/40/CE mevzuatı. EN 50304 Düzenlemesi Enerji tüketimi beyanı Güçlendirilmiş klasik sınıf – ısıtma fonksiyonu: ECO.
	Bu cihaz Avrupa Birliği düzenlemelerine uygundur: 12/12/2006 tarihli (Alçak Basınç) 2006/95/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler - 15/12/04 tarihli (Elektromanyetik Uyum) 2004/108/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler - 22/07/93 tarihli 93/68/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler. - 2002/96/CE ve üzerinde yapılan değişiklikler. - 1275/2008 standby/off modu

*** Çıkarılabilen kızaklar olmadan**

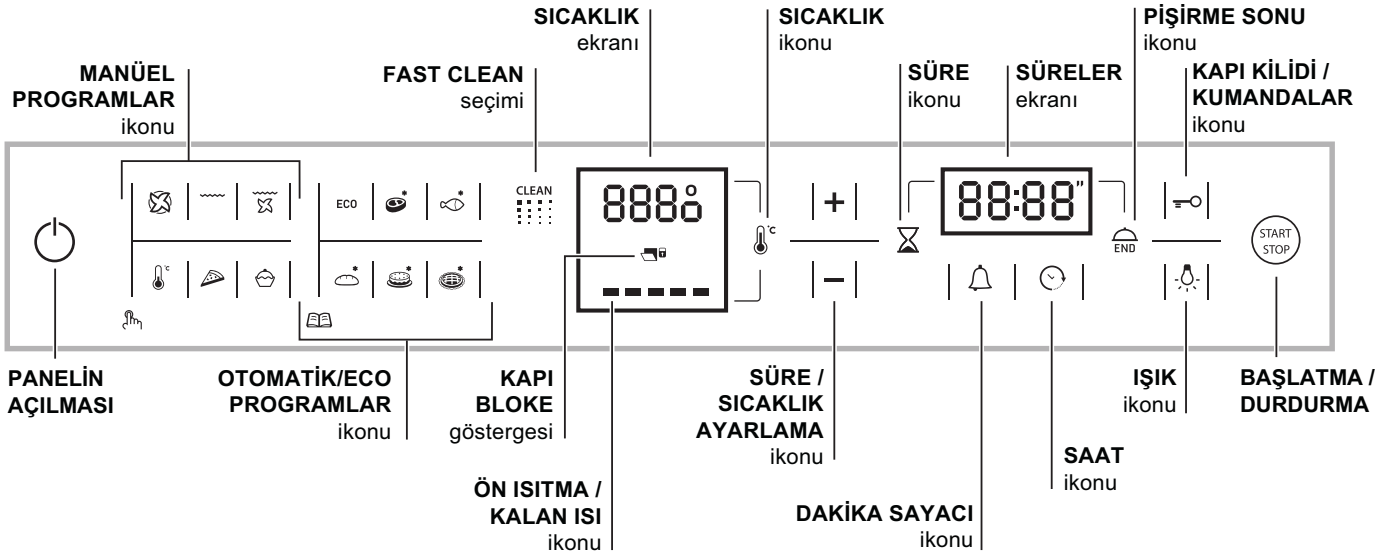
Cihazın tanıtımı

TR

Genel görünüm



Kontrol paneli



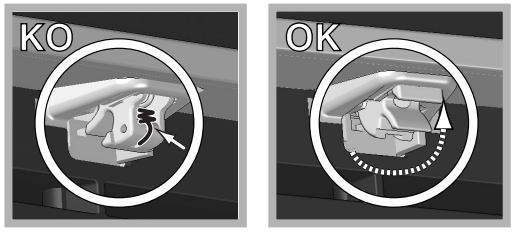
Başlatma ve kullanım

! Fırını ilk kez kullandığınızda, içi boşken termostatı maksimuma getirerek kapağı kapalı vaziyette en az bir saat çalıştırınız. Sonra fırını kapatıp kapağını açınız ve mekanı havalandırınız. Duyulan koku, fırını korumak için kullanılan maddelerin buharlaşmasına bağlı olarak ortaya çıkmaktadır.
! Ayarlamaları kolaylaştırmak için, + ve - tuşlarına basılı tutunuz:sayılar ekranda daha hızlı bir şekilde kayar.
! Her ayar, 10 saniye sonra otomatik olarak hafızaya alınır.
! Eğer eldiven giyilir ise, dokunmatik tuşları etkinleştirmek mümkün değildir.

Kapı kilidi/kumandalar

! Fırın kapalı iken, pişirme işlemi başladığı veya sona erdiği zaman ve programlamada kapağı ve kumandaları kilitlemek mümkündür.

Kapağı ve fırını ayarlayan kumandaları kilitlemek için, en az 2 saniye boyunca tuşuna basınız. Sesli bir sinyal yayılır ve SICAKLIK ekranı "O—n" anahtar sembolünü görüntüler. Yanık ikonu kilidin devrede olduğunu gösterir.
Kilidi devred ışı bırakmak için, en az 2 saniye boyunca tuşuna yeniden basınız.
! Cihazı temizlerken, kapı kilidi yanlışlıkla kapatılabilir (bir yay görülebilir). Bu durumda kapı kilidini yukarı doğru döndürerek açık konuma getiriniz (şekle bakınız).



Saatin ayarlanması

! Saat, sadece fırın kapalı iken ayarlanabilir. Eğer fırın standby modunda ise, tuşuna bir defa basmak mevcut saati görüntüler. Saati ayarlamak için yeniden basınız.

Elektrik şebekesine bağladıktan veya bir elektrik kesintisinden sonra, tuşu ve SÜRELER ekranındaki sayılar 10 saniye boyunca yanıp söner.
Saati ayarlamak için:

1. tuşuna basınız.
2. + ve - tuşları vasıtasıyla saati ayarlayınız.
3. Doğru saate ulaştıktan sonra, yeniden tuşuna basınız.
4. yukarıda anlatılan işlemi dakikalar için tekrarlayınız.

Elektrik kesintisi halinde, saat yeniden ayarlanmalıdır. Ekran üzerinde yanıp sönen ikonu, saatin doğru bir şekilde ayarlanmadığını bildirir.

Dakika sayacının ayarlanması

! Dakika sayacı, hem fırın kapalı iken hem de açıkken her zaman ayarlanabilir. Fırının yakılması ve söndürülmesini kontrol etmez.

Süresi biten dakika sayacı, 30 saniye sonra veya herhangi bir aktif tuşa basınca duran sesli bir sinyal yayar.
Dakika sayacını ayarlamak için:

1. tuşuna basınız.
2. Arzu edilen süreyi + ve - tuşları ile ayarlayınız.
3. Arzu edilen ayara ulaştıktan sonra, yeniden tuşuna basınız.

Yanık ikonu, dakika sayacının aktif olduğunu bildirir.

Dakika sayacını iptal etmek için, tuşuna basınız ve + ve - tuşları ile süreyi 00:00'a kadar getiriniz.

Yeniden tuşuna basınız.

ikonunun sönmesi, dakika sayacının devre dışı bırakıldığını bildirir.

Fırının yakılması

1. tuşuna basarak, kontrol panelini açınız. Cihaz, üç misli yükselen bir ses yayar ve tüm tuşlar sırasıyla yanar.
2. Arzu edilen pişirme programının tuşuna basınız.
SICAKLIK ekranı, aşağıdaki bilgileri görüntüler:
- manüel program halinde, programa ilişkin sıcaklık derecesi;
- Otomatik program halinde, "Auto".
SÜRELER ekranı, aşağıdaki bilgileri görüntüler:
- manüel program halinde, mevcut saati;
- otomatik program halinde, süreyi.
3. Pişirme işlemini başlatmak için (START STOP) tuşuna basınız.
4. Fırın ön ısıtma fazına girer, ön ısıtma göstergeleri sıcaklık derecesi yükseldikçe yanar.
5. Sesli bir sinyal ve tüm ön ısıtma göstergelerinin yanması, ön ısıtma işleminin tamamlandığını bildirir. Pişirilecek gıdaları fırına koymak mümkündür.
6. Pişirme sırasında aşağıdaki işlemleri yerine getirmek mümkündür:

- tuşuna ve daha sonra + ve - tuşlarına basarak sıcaklık derecesini değiştirmek (*sadece manüel programlar için*);
- bir pişirme işleminin süresini programlamak (*bakınız Programlar*);

- START/STOP tuşuna basarak pişirme işlemini yarıda kesmek. Bu durumda cihaz önceden değiştirilmiş olan sıcaklık derecesini hatırlar (*sadece manüel programlar için*).

- 3 saniye boyunca tuşuna basılı tutarak fırını kapatınız.

7. Elektrik kesilmesi durumunda, eğer fırın ısısı çok düşmemişse, cihaz, programı kesildiği yerden yeniden devreye sokacak bir sistem ile donatılmıştır. Başlatma beklenirken yapılan planlamalar ise elektrik geri geldiğinde sıfırlanmaz, tekrar programlanmaları gerekir (örneğin: bir pişirme işleminin başlaması 20:30'a programlanmış olsun. 19:30'da elektrik kesiliyor. Elektrik geri geldiği zaman, programlamayı yeniden ayarlamak gerekir).

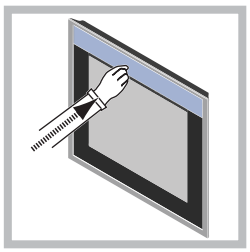
! BARBEKÜ programında ön ısıtma öngörülmez.
! Fırın tabanına asla herhangi bir cisim koymayınız, emayesine zarar verebilirsiniz.
! Pişirme kaplarını daima teçhizattaki ızgara üzerine koyunuz.

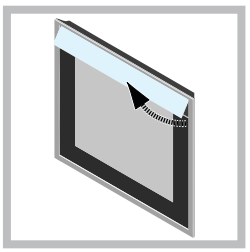
Soğutma fanı
Harici sıcaklık derecesinin düşürülmesi için bir soğutma fanı tarafından atılan hava, kontrol paneli ve fırın kapağı arasından ve aynı zamanda fırın kapağının alt tarafından çıkar. FAST CLEAN programı başlarken fan düşük hızda çalışır.
! Pişirme sonunda fırın yeterince soğuyana kadar bu fan çalışır durumda kalır.

Fırın lambası
Işık, fırının kapağını açınca veya bir pişirme programı başladığı zaman yanar.
LED INSIDE ile donatılan modellerde, pişirme işlemi başladığı zaman tüm pişirme seviyelerinin daha iyi aydınlanması için kapak üzerindeki led ışıklar yanar.

tuşu, herhangi bir zamanda ışığı açıp kapatmamıza olanak tanır.

Kalan ısı göstergeleri
Cihaz, bir adet kalan ısı göstergesi ile donatılmıştır. Fırın kapalı iken ekran "kalan ısı" çubuğunun yanması ile bölmenin içindeki sıcaklık mevcudiyetini bildirir. Çubuğun elemanları tek tek fırının içindeki sıcaklık düştükçe söner.





Katlanabilir kol
Bazı modeller fırın kapağına entegre edilmiş katlanabilir bir kol ile donatılmıştır. Hafifçe basmak yeterlidir ve push/push açılım, fırını açma ve kapatma işlemini kolaylaştırır. Kullanım sonunda, hafifçe basarak yeniden kapatılabilir.

Demo Modu
Fırın, DEMO modunda çalışma olanağına sahiptir: kumandaları çalışır halde bırakınca, tüm ısıtma elemanları devre dışı kalır.

DEMO modunu etkinleştirmek için, kısaca tuşuna ve daha sonra + ve - tuşlarına aynı anda 6 saniye boyunca basınız ve daha sonra, tuşuna kısaca basınız. Sesli bir sinyal verilir ve SICAKLIK ekranı "dEon" yazısını görüntüler.
DEMO modunu devre dışı bırakmak için, fırın kapalı iken 3 saniye boyunca START/STOP tuşuna ve - tuşuna aynı anda basınız. Sesli bir sinyal verilir ve "dEoF" yazısı görüntülenir.

Fabrika ayarlarına geri dönülmesi
Fırın, kullanıcı tarafından seçilen tüm ayarları sıfırlayarak (saat ve özelleştirilen süreler), fabrika değerlerine geri gelme olanağına sahiptir. Sıfırlama işlemini gerçekleştirmek için fırını kapatınız, sol üstte yer alan manüel ilk pişirme tuşuna ve START/STOP tuşuna aynı anda 6 saniye boyunca basılı tutunuz. Sıfırlama işlemi gerçekleştiği zaman, sesli bir sinyal verilir. tuşuna ilk basışta, ilk yanmaya geçilir.

Standby
Bu ürün, standby konumda enerji tüketiminin sınırlanması hakkındaki yeni Avrupa Direktifi tarafından belirlenmiş gereklilikleri karşılamaktadır. Eğer 30 dakika boyunca işlem gerçekleşmez ve hiçbir tuş veya kapı kilidi ayarlanmamış ise, cihaz standby moduna otomatik olarak geçer. Standby modu, yüksek ışıktaki "Saat Tuşu" ile görüntülenir. Cihaz ile yeniden etkileşime girer girmez, sistem işletim moduna geri döner.

Programlar

! Gidalarin tamamen yumusakligini ve kitirligini garanti etmek için, firin yemekten dogal olarak gelen nemi su buhari olarak serbest birakir. Bu sekilde, tüm yemekler üzerinde en uygun pisirme sonuçlarina sahip olunabilir.

! Her yandığında fırın, birinci manüel pişirme programını sunar.

Manüel pişirme programları

! Tüm programlarda önceden ayarlanmış bir pişirme ısısı vardır. Bu manuel olarak, arzuya göre 30°C ve 250°C arasında ayarlanabilir (BARBEKÜ programı için 300°C). Sıcaklık derecesindeki olası değişiklikler, hafızaya alınır ve programın sonraki kullanımında yeniden önerilir. Eğer seçilen sıcaklık fırının içindeki sıcaklık derecesinden düşük ise, SICAKLIK ekranı "Hot" yazısını görüntüler. Her halükarda pişirme işlemini başlatmak mümkündür.

ÇOKSEVİYELİ programı
Tüm ısıtma elemanları devreye girer ve fan çalışmaya başlar. Tüm fırında ısı sabit olduğundan, hava yemeği eşit bir şekilde pişirir ve kızartır. Aynı anda maksimum iki raf kullanılabilir.

BARBEKÜ programı
Üst ısıtma elemanı ve şiş döndürme ünitesi (mevcut ise) devreye girer. Izgaranın yüksek ve doğrudan ısısı, yüksek yüzey ısısı gerektiren besinler için tavsiye edilir. Pişirme işlemlerini fırının kapağı kapalı iken gerçekleştiriniz *(bakınız "Pratik pişirme önerileri")*.

GRATEN programı
Üst ısıtma elemanı ve devrenin bir bölümü sırasında dairesel ısıtma elemanı da etkinleşir, fan ve şiş döndürme ünitesi (mevcut ise) çalışır. Tek yönlü termik yansımayla birlikte fırın içindeki havanın güçlendirilmiş sirkülasyonu başlar.
Bu ısının iç kısımlara işleme gücünü artırarak gıda yüzeylerinin yanmasını önler. Pişirme işlemlerini fırının kapağı kapalı iken gerçekleştiriniz *(bakınız "Pratik pişirme önerileri")*.

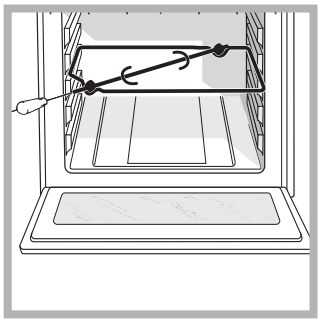
DÜŞÜK SICAKLIK DERECESİ programı
Bu pişirme tipi mayalama yapmamıza, buz çözmemize, yoğurt yapmamıza, daha çok veya daha az hızlı ısıtma yapmamıza, düşük ısıda ağır bir şekilde pişirmemize olanak tanımaktadır. Seçilebilen sıcaklık dereceleri, aşağıdaki gibidir: 40, 65, 90 °C.

PİZZA programı
Üst ve dairesel ısıtma elemanları devreye girer ve fan çalışmaya başlar. Bu kombinasyon, fırının hızlı bir şekilde ısınmasını sağlar. Her seferinde bir tek raf kullanıldığı durumlarda pişirme işleminin ortasında pozisyon değiştirilmesi gerekir.

PASTA FIRINI programı
Arka ısıtma elemanı yanar ve fan devreye girerek fırının içinde eşit hoş bir sıcaklık yayılmasını sağlar. Bu program, hassas yiyeceklerin pişirilmesi için tavsiye edilir (örn. kabarması gereken tatlılar).

ECO programı
Arka ısıtma elemanı ile birlikte fan devreye girerek ısının fırının her yerine eşit dağılmasını sağlar. Bu Enerji Tasarrufu programı, az miktardaki yiyecekler için tavsiye edilir, ısıtma ve pişirme sonu uygulamaları için idealdir.

Rosto çevirme*



Rosto çevirme ünitesini devreye sokmak için (*şekle bakınız*) aşağıdaki işlemleri yerine getiriniz:
1. yağ toplama tepsisini 1 no'lu pozisyona koyunuz;
2. rosto çevirme ünitesinin dayanağını 3 no'lu pozisyona koyarak şişi fırının arka duvarında yer alan deliğe geçiriniz;
3. veya programlarını seçerek, rosto çevirme fonksiyonunu çalıştırınız;

! Başlatılan programı ile kapak açıldığında rosto çevirme ünitesi durur.

Otomatik pişirme programları

! Sıcaklık **derecesi** ve pişirme süresi C.O.P.® **sistemi vasıtasıyla** önceden **ayarlanmıştır** (**Programlanan En İdeal Pişirme**-COP), bu sistem otomatik olarak kusursuz bir sonuç sağlar. Pişirme işlemi, otomatik olarak durur ve fırın yemek piştiği zaman uyarır. Pişirme işlemi **soğuk** veya **sıcak** fırınlayarak gerçekleştirilebilir.

***** Sadece bazı modellerde mevcut.

Seçilen programa göre, başlatmadan önce, ±5/20 dakika değiştirerek, kendi kişisel zevkinize göre pişirme süresini özelleştirmek mümkündür. Pişirme işlemi başladığı zaman, süresini değiştirmek te mümkündür. Eğer değiştirme işlemi program başlamadan önce gerçekleşir ise, bu hafızaya alınır ve programın sonraki kullanımında yeniden önerilir. Eğer fırının içindeki sıcaklık derecesi seçilen program için önerilen sıcaklığın üzerinde ise, SICAKLIK ekranı "Hot" yazısını görüntüler ve pişirme işlemini başlatmak mümkün değildir; fırının soğumasını bekleyiniz.

! Pişirme fazına ulaşıldığı zaman, fırın sesli bir sinyal verir.

! Pişirme işlemlerinin uygulama süre ve sıcaklıklarını değiştirmemek için, fırının kapağını açmayınız.

DANA ETİ programı

Dana, domuz, kuzu etlerini pişirmek için bu programı kullanınız. Fırın soğukken fırınlayınız. Fırın sıcakken de fırınlamak mümkündür.

BALIK FİLETO programı

Bu fonksiyon, küçük-orta büyüklükteki filetoları pişirmeye uygundur. Fırın soğukken fırınlayınız.

EKMEK programı

Bu programı, ekmek yapmak için kullanınız. En iyi sonucu elde etmek için, aşağıda aktarılan bilgileri dikkatli bir şekilde takip etmenizi tavsiye ederiz:

- tarife riayet ediniz;
- **yağ toplama tepsisi için maksimum ağırlık;**
- **5 no'lu pozisyondaki yağ toplama tepsisi üzerine 50 g (0,5 dl) soğuk su koymayı unutmayınız;**
- hamuru mayalama işlemi, oda sıcaklığına göre ve, uygulamalı olarak, hamur iki misli olana kadar 1 veya 1 buçuk saat ortam sıcaklığında yapılmalıdır.

EKMEK için tarif :
Maks 1000gr'lık 1 adet Yağ Toplama Tepsisi, Alt raf
Maks 1000gr'lık 2 adet Yağ Toplama Tepsisi, Alt ve orta raflar

1000 gr hamur için tarif : 600gr Un, 360gr Su, 11gr Tuz, 25gr yaş maya (veya 2 adet toz paket)
Yapılacak işlemler:

- Unu ve tuzu geniş bir kapta karıştırınız.
- Mayayı az ılık suda eritiniz (yaklaşık 35 derece).
- Unu havuz gibi açınız.
- Su ve maya karışımını dökünüz.
- Homojen ve az yapışkan bir hamur elde edene kadar, avuç içi ile bastırarak ve 10 dakika üzerinde çalışarak, hamuru yoğurunuz.
- Bir top yapınız, hamuru bir kaseye koyunuz ve üzerini hamur yüzeyinin kurumasını önlemek için transparan bir filmle kapatınız. 40°C'de manüel DÜŞÜK SICAKLIK fonksiyonunda fırına kaseyi koyunuz ve yaklaşık 1 saat mayalanmaya bırakınız (hamurun hacmi iki misli olmalıdır)
- Farklı ekmekler elde etmek için hamur topunu bölünüz.
- Bir fırın kağıdı üzerinde yağ toplama tepsisi üzerine koyunuz.
- Un toplarını yayınız.
- Toplar üzerinde kesikler yapınız.
- Fırın soğukken fırınlayınız.
- EKMEK pişirme işlemini başlatınız
- Pişirme işlemi sonunda, ekmekleri tamamen soğuyana kadar bir ızgara üzerine dinlenmeye bırakınız.

TATLI programı

Bu fonksiyon, hem doğal maya hem de kimyasal maya bazlı ve mayasız tatlıları pişirmek için idealdir. Fırın soğukken fırınlayınız. Fırın sıcakken de fırınlamak mümkündür.

TART programı

Bu fonksiyon, tüm tart tarifleri için idealdir (genellikle alttan iyi bir pişirme gerektiren). Fırın soğukken fırınlayınız.
Fırın sıcakken de fırınlamak mümkündür.

Pişirme işleminin programlanması

! Programlama ancak bir pişirme programı seçildikten sonra mümkündür.

! Bir pişirme programı seçince, ⧖ tuşu aktiftir ve artık süreyi programlamak mümkündür. Sadece süreyi ayarladıktan sonra, END tuşu devreye girer ve gecikmeli bir pişirme işlemi programlamak mümkündür.

Sürenin programlanması

1. ⧖ tuşuna basınız; ⧖ tuşu ve SÜRELER ekranı üzerindeki sayılar yanıp söner.
2. Süreyi ayarlamak için + ve - tuşlarına basınız.
3. Arzu edilen süreye ulaştıktan sonra, yeniden ⧖ tuşuna basınız.
4. Pişirme işlemini başlatmak için START STOP tuşuna basınız.
5. Süre dolduğunda SICAKLIK ekranı üzerinde "END" yazısı belirecek ve sesli bir sinyal duyulacaktır.

- Örnek: diyelim saat 9:00 ve 1 saat 15 dakikalık bir süre programlandı. Program saat 10:15'te otomatik olarak durur.

Gecikmeli olarak başlatılan bir pişirme işleminin programlanması

! Pişirme sonunun programlanması ancak bir pişirme süresi ayarlandıktan sonra mümkündür.
! Gecikmeli programlamayı en iyi şartlarda kullanmak için, saatin doğru bir şekilde ayarlanmış olması gerekmektedir.

1. ⧖ tuşuna basınız ve süre için anlatılan prosedürü 1'den 3'e kadar takip ediniz;
2. Daha sonra END tuşuna basınız ve + ve - tuşlarına basarak bitiş saatini ayarlayınız.
3. Arzu edilen pişirme sonu saatine ulaştıktan sonra, yeniden END tuşuna basınız.
4. Programlamayı etkinleştirmek için START STOP tuşuna basınız.

⧖ ve END tuşları, bir programa işleminin gerçekleştiğini bildirmek için sırasıyla yanıp sönerler; pişirme işleminin başlamasını bekleme süresi sırasında, SÜRELER ekranı süreyi ve pişirme sonu saatini sırayla görüntüler.
5. Pişirme işlemi sona erdiğinde SICAKLIK ekranı üzerinde "END" yazısı belirecek ve sesli bir sinyal duyulacaktır.

- Örnek: Saat 9.00 olsun, 1 saat 15 dakika sürecek bir pişirme ve pişirmeyi bitirme saati olarak da 12.30'u programlamış olalım. Program saat 11:15'de otomatik olarak başlar.

Bir programlamayı iptal etmek için, START STOP tuşuna basınız.

Pratik pişirme önerileri

! Fan çalışırken yapılan pişirmelerde 1 ve 5. pozisyonları kullanmayınız: bunlar direkt olarak sıcak hava gönderdiklerinden, hassas gıdaların üstlerinde yanmaya neden olabilir.

! BARBEKÜ ve GRATEN pişirmelerde, özellikle bu işlemler rosto çevirme ünitesiyle yapılıyorsa, pişirmeden çıkan atıkları (su ve/veya yağ) toplaması için yağ toplama tepsisini 1 pozisyonuna getiriniz.

ÇOK SEVİYELİ

- 2 ve 4. raf pozisyonlarını kullanınız ve daha fazla ısı gerektiren yemekleri 2 rafta pişiriniz.
- Yağ toplama tepsisini en alta, ızgarayı ise üste koyunuz.

BARBEKÜ

- Pişirilecek gıdaları ızgaranın ortasına koyarak ızgarayı 3 veya 4 pozisyonuna yerleştiriniz.
- Maksimum sıcaklığı ayarlamanız tavsiye edilir. Üst rezistans sürekli olarak yanık kalmazsa endişelenmeyiniz: bu parçanın çalışması bir termostat tarafından kontrol edilir.

PİZZA

- Hafif alüminyum bir tepsiyi cihazınızla birlikte verilmiş olan ızgaraya yerleştiriniz.
  Yağ toplama tepsisi ile pişirme süresi uzar ve pizzanız çıtır çıtır olmaz.
- Çok malzemeli pizzalarda mozzarella peynirinin pişirme işleminin tam ortasında eklenmesi tavsiye edilir.

TR

Pişirme tablosu

Programlar	Yemekler	Ağırlık (Kg)	Rafların pozisyonu		Ön ısıtma	Önerilen sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dakika)
Manüel			**standart yataklar**	**kayan yataklar**			
Çok seviyeli*	2 rafta pizza		2 ve 4	1 ve 3	var	210-220	20-25
	2 rafta turta/ 2 rafta pasta		2 ve 4	1 ve 3	var	180	30-35
	2 rafta Pandispanya (yağ toplama tepsisi üstünde)		2 ve 4	1 ve 3	var	160-170	20-30
	Kızarmış tavuk + patates	1+1	1 ve 2/3	1 ve 3	var	200-210	65-75
	Kuzu	1	2	1	var	190-200	45-50
	Uskumru	1	1 veya 2	1	var	180	30-35
	Lazanya	1	2	1	var	180-190	35-40
	3 raf üzerinde çörekler		1 ve 3 ve 5	1 ve 2 ve 4	var	190	20-25
	3 raf üzerinde bisküviler		1 ve 3 ve 5	1 ve 2 ve 4	var	180	10-20
	2 rafta peynirli çörek		2 ve 4	1 ve 3	var	210	20-25
	Tuzlu tartlar		1 ve 3	1 ve 3	var	190-200	25-35
Barbekü*	Uskumru	1	4	3	yok	300	10-20
	Dil balığı ve ahtapot	0,7	4	3	yok	300	10-15
	Kalamar ve karides şiş	0,7	4	3	yok	300	10-15
	Morina fileto	0,7	4	3	yok	300	10-15
	Izgara sebze	0,5	3 veya 4	2 veya 3	yok	300	15-20
	Dana biftek	0,8	4	3	yok	300	10-20
	Sosisler	0,7	4	3	yok	300	10-20
	Hamburger	n° 4 veya 5	4	3	yok	300	10-12
	Tost (veya kızartılmış ekmek)	n° 4 veya 6	4	3	yok	300	3-5
	Rosto çevirme üniteli şişte tavuk (varsa)	1	-	-	yok	300	70-80
	Rosto çevirme üniteli kuzu (varsa)	1	-	-	yok	300	70-80
Graten*	Izgara tavuk	1,5	2	2	yok	210	55-60
	Ahtapot	1	2	2	yok	200	30-35
	Rosto çevirme üniteli şişte tavuk (varsa)	1,5	-	-	yok	210	70-80
	Rosto çevirme üniteli şişte ördek (varsa)	1,5	-	-	yok	210	60-70
	Dana veya sığır rosto	1	2	2	yok	210	60-75
	Domuz rosto	1	2	2	yok	210	70-80
	Kuzu	1	2	2	yok	210	40-45
Düşük sıcaklık derecesi*	Mayalama / buz çözme	-	2	1	yok	40	-
	Beyaz bezeler	-	2	1	yok	65	8-12 saat
	Et / Balık	-	2	1	yok	90	90-180
Pizza*	Pizza	0,5	2	1	var	210-220	15-20
	Börekler	0,5	2	1	var	190-200	20-25
Pasta*	Turtalar	0,5	2 veya 3	1 veya 2	var	180	25-35
	Meyveli turta	1	2 veya 3	1 veya 2	var	180	40-50
	Plum-cake	0,7	2 veya 3	1 veya 2	var	180	45-55
	2 raf zerinde küçük kekler	0,7	2 ve 4	1 ve 3	var	180-190	20-25
	Pandispanya	0,6	2 veya 3	1 veya 2	var	160-170	35-40
	2 raf üzerinde çörekler	0,7	1 ve 3	1 ve 2	var	180-190	20-30
	2 raf üzerinde bisküviler	0,7	1 ve 3	1 ve 2	var	180	20-25
	Doldurulmuş krep	0,8	2	1	var	200	30-35
	2 katlı beze	0,5	1 ve 3	1 ve 2	var	90	180
	Peynirli tuzlu çörekler	0,5	2	1	var	210	20-25
Otomatik**							
Dana eti	Rostolar	1	2 veya 3	2	yok		
Balık fileto	Morina balığı	0,4-0,5	2 veya 3	2	yok		
	Lagos balığı	0,4-0,5	2 veya 3	2	yok		
	Alabalık	0,4-0,5	2 veya 3	2	yok		
Ekmek***	Ekmek (tarife bakınız)	1	1 veya 2	1	yok		
Tatlılar	Tatlılar	1	2 veya 3	2	yok		
Turtalar	Turtalar	0,5	2 veya 3	2	yok		

* Pişirme süreleri bilgi amaçlı olup kişisel zevke göre değiştirilebilir. Fırının ön ısıtma süreleri önceden ayarlanmış olup manuel olarak değiştirilemez.
** Otomatik pişirme süreleri önceden ayarlanmıştır. Değerler önceden ayarlanan süreden başlayarak kullanıcı tarafından değiştirilebilir.
*** Tarifteki gibi, 5. pozisyondaki yağ toplama tepsisinin içine 50 gr (0,5 dl) su ekleyiniz.

! ECO programı: Bu program, uzun pişirme süreleri ile ancak oldukça fazla bir enerji tasarrufu ile birlikte, balık filetoları, küçük pasta ve sebzeler gibi yemekler için önerilir. Yemeklerin ısıtılması ve pişirme işlemlerini tamamlamak için de uygundur.

Önlemler ve tavsiyeler

! Cihaz uluslararası emniyet mevzuatlarına uygun olarak projelendirilmiş ve üretilmiştir. Bu uyarılar güvenlik amaçlı olup dikkatlice okunmalıdır.

Genel emniyet

- Cihaz, meskenlerde kullanılmak üzere tasarlanmış olup profesyonel kullanım amaçlı değildir.
- Yağmur ve fırtınaya maruz kalması son derece tehlikeli olduğundan cihaz, üzeri kapalı bile olsa açık alanlara monte edilemez.
- Cihazı yerinden hareket ettirirken daima fırının yan taraflarında bulunan tutma kulplarından yararlanınız.
- Cihaza ayaklarınız çıplakken ya da elleriniz veya ayaklarınız ıslak ya da nemliyken dokunmayınız.
- **Cihaz, sadece yetişkin kişiler tarafından ve bu kitapçıkta aktarılan talimatlara göre, yemek pişirmek amaçlı kullanılmalıdır. Her türlü diğer kullanımlar (örneğin: ortam ısıtması) uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli bulunur. Üretici firma uygunsuz, hatalı ve mantık dışı kullanımlardan kaynaklanan muhtemel zararlardan sorumlu tutulamaz.**
- **Cihazın kullanımı sırasında ısıtma elemanları ile fırının bazı kısımları çok sıcak duruma gelir. Bunlara dokunmamaya dikkat ediniz ve çocukları uzak tutunuz.**
- Diğer beyaz eşyalara ait kabloların fırının sıcak kısımlarına temas etmesini önleyiniz.
- Havalandırma ve ısı dağılma noktalarını tıkamayınız.
- Fırın kapağını açma kulpunu tam ortasından tutunuz: yan tarafları sıcak olabilir.
- Kapları fırına sürerken veya fırından çıkartırken daima fırın eldiveni kullanınız.
- Fırının alt kısmını alüminyum folyo ile örtmeyiniz.
- Tutuşabilen maddeleri fırın içinde bulundurmayınız: bunlar fırın yanlışlıkla çalıştırılacak olursa alev alabilirler.
- Fişi prizden çekerken kablosundan değil fişin kendisinden tutarak çekiniz.
- Fişi elektrik şebekesinden çekmeden, temizlik veya bakım müdahalelerinde bulunmayınız.
- Arıza halinde onarmak amacıyla iç mekanizmaları kurcalamayınız. Teknik servis ile irtibata geçiniz (*Teknik servis bölümüne bakınız*).
- Fırının kapağı açıkken kapak üzerine ağır cisimler koymayınız.
- Çocukların cihaz ile oynamasını önleyiniz.
- Cihaz; (çocuklar dahil) fiziki, duyusal ya da zihinsel kapasiteleri kısıtlı kişiler tarafından kullanılamayacağı gibi, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında bulunmadıkça veya cihazın kullanımı hakkında ön bilgiler almış olmadıkça, deneyimsiz ve ürüne fazla bir alışkanlığı bulunmayan kimseler tarafından da kullanılmamalıdır.

İmha

- Ambalaj malzemelerinin imha edilmesi: ambalajların geri dönüşümünü sağlayan yerel düzenlemelere uyunuz.
- Elektrik ve elektronik cihazların atıklarını değerlendirme konusunu düzenleyen 2002/96/CE sayılı Avrupa Birliği mevzuatında; beyaz eşyaların kentsel katı atık genel yöntemi ile imha edilmemesi öngörülmüştür. Kullanılmayan cihazların, madde geri kazanım ve geri dönüşüm oranını en yüksek seviyeye yükseltmek, çevre ve insan sağlığına olası zararları engellemek için ayrı ayrı toplanması gerekmektedir. Tüm ürünlerin üzerinde; ayrıştırılmış atık hükümlerini hatırlatmak amacıyla üstünde çarpı işareti olan sepet sembolü yer almaktadır.
  Cihazların tasfiye edilmesi konusunda daha geniş bilgi almak için cihaz sahiplerinin mevcut müşteri hizmetine veya satış noktalarına başvurması gerekir.

Tasarruf ve çevreye saygı

- Fırın ikindi saatleri ile sabahın ilk saatleri arasında kalan zaman diliminde çalıştırıldığı takdirde elektrik şirketlerinin emilim yükünün azaltılmasına katkı sağlanır. Program planlama seçenekleri, özellikle de “gecikmiş pişirme” (*Programlara bakınız*) ve “gecikmiş otomatik temizleme” (*Temizlik ve Bakım’a bakınız*), bunu mümkün kılar.
- BARBEKÜ ve GRATEN pişirmelerinin daima fırın kapağı kapalı vaziyette yapılması önerilir: bu hem daha iyi sonuç elde edilmesini hem de enerji tasarrufu sağlar (yaklaşık %10).
- Contaların temiz ve bakımlı tutulması, bunların kapağa tam olarak yapışarak ısı kaybını önlemesini sağlar.

! Bu ürün, standby konumda enerji tüketiminin sınırlanması hakkındaki yeni Avrupa Direktifi tarafından belirlenmiş gereklilikleri karşılamaktadır.

Servis ve bakım

TR

Elektrik akımının devre dışı bırakılması

Herhangi bir işlem yapmadan önce cihazın elektrik şebekesine olan bağlantısını kesiniz.

Cihazın temizlenmesi

- Fırının ön tarafındaki farklı renk seviyeleri cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelere uygundur.
- Kapağın camı üzerindeki olası gölgelendirmeler, çizgilere benzer, fırın lambasının ışığının yansıması için gereklidir.
- Çok yüksek sıcaklıklarda emaye ateşte kızar. Bu işlem sırasında kromatik varyasyonlar oluşabilir. Bu normaldir ve hiçbir şekilde işleyişe etki etmez. İnce sac kenarları, tamamen emayelenemezler ve bu nedenle pürüzlü görünebilirler. Bu, korozyon önleyici muhafazaya zarar vermez.
- Emayeli veya inox dış kısımlar ile lastik contalar ılık su ve nötr sabunla ıslatılmış bir süngер yardımıyla temizlenebilir. Lekeler çok zor çıkan türdense özel ürünler kullanınız. Bol su ile durulayıp temizlikten sonra kurulamanız tavsiye edilir. Çizici tozlar ve aşındırıcı maddeler kullanmayınız.
- Fırının içi mümkünse her kullanımdan sonra, daha henüz ılıkken temizlenmelidir. Sıcak su ile deterjan kullanınız, durulayınız ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Çizici maddelerden kaçınınız.
- Sürgülü kızaklar hariç aksesuarlar normal bulaşık yıkama sistemiyle ve bulaşık makinasında da yıkanabilirler.
- Kumanda bölgesi üzerine doğrudan deterjanları püskürtmemeniz ancak bir nemli süngер kullanmanız tavsiye edilir.

! Cihazın temizliği için asla buharlı ya da yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

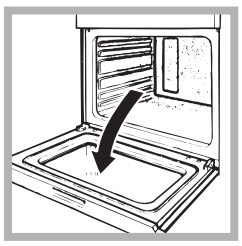
Kapağın temizliği

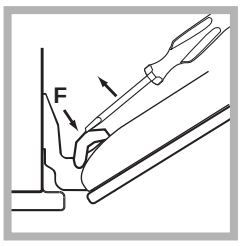
! *LED INSIDE* **donanimli modellerde kapilarin sökülmesi mümkün değildir.**

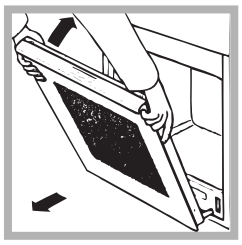
Kapağın cam olan kısmı aşındırıcı olmayan ürün ve süngер kullanılarak temizlenmeli ve yumuşak bir bezle kurutulmalıdır; yüzeyi çizebilecek ya da camın kırılmasına neden olabilecek aşındırıcı pürüzlü malzeme veya keskin madeni kazıyıcı kullanılmamalıdır.

Daha özenli bir temizlik için fırın kapağını sökmek mümkündür:

1. kapağı tamamen açınız (*şekle bakınız*);
2. bir tornavida yardımıyla, iki adet menteşe üzerinde yer alan kolları F yukarı kaldırarak döndürünüz (*şekle bakınız*);







3. kapağı iki dış yanından tutarak, aralık kalacak şekilde yavaşça kapatınız. Sonra kapağı kendinize doğru çekip yuvasından çıkartınız (*şekle bakınız*). Kapağı aynı işlemleri tersten uygulayarakyerine monte ediniz.

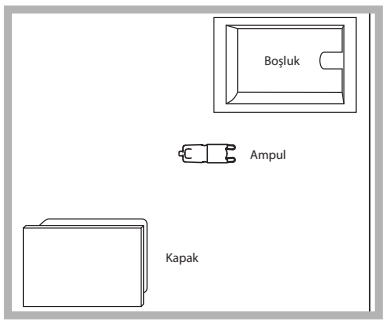
Contaların kontrolü

Fırın kapağını çevreleyen contanın durumunu periyodik olarak kontrol ediniz. Hasarlı olması halinde en yakın Teknik Servise başvurunuz (*bakınız Teknik Servis*). Bu durumda onarım yapılıncaya kadar fırını kullanmamanız tavsiye edilir.

Ampulün yenisi ile değiştirilmesi

Fırının aydınlatma lambasını değiştirmek için:

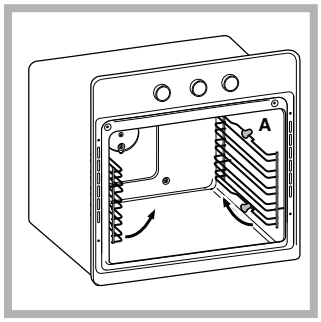
1. Lamba tutucusunun cam kapağını gevşetip çıkarınız.



2. Ampulü sökünüz ve aynı özelliklere sahip bir ampul ile değiştiriniz: gerilim 230 W, güç 25 W, uç E 9 halojen lamba.
3. Kapağı yerine takınız (*şekle bakınız*);

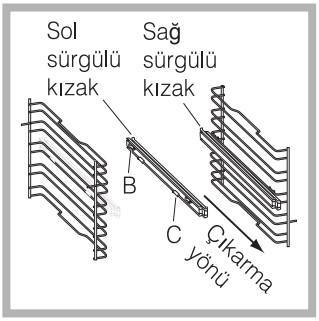
! Elinizle doğrudan lambaya dokunmayınız.

Sürgülü Kızaklar setinin montajı

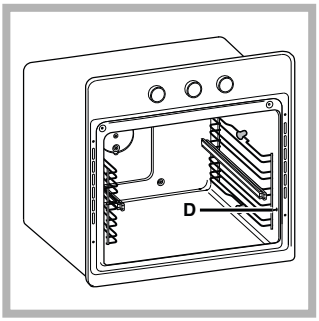


Sürgülü kızakları monte etmek için:

1. Ara çubuklarından A takılı olan iki tezgahı çıkartınız (*şekle bakınız*).



2. Sürgülü kızağın takılacağı rafı seçiniz. Sürgülü kızağın çıkarılacağı yönü dikkate alarak tezgaha önce B sonra C ankastre olarak yerleştiriniz.



3. Fırının yan duvarları üzerinde yer alan deliklere monte edilen sürgülü kızaklar ile iki adet tezgahı sabitleyiniz (*şekle bakınız)*. Sol tezgahın delikleri yukarıda, sağ tezgahın delikleri ise aşağıdadır.

4. Son olarak tezgahı A ara parçaları üzerine ankastre olarak takınız.

! Sürgülü kızakları 5. konuma takmayınız.

FAST CLEAN otomatik temizleme

FAST CLEAN programı fırının dahili ısısının 500°C'ye çıkmasını sağladıktan sonra piroliz, yani pisliklerin kömürleştirilmesi işlemini başlatır. Pislik yavaş yavaş küle dönüştürülür.
Otomatik temizleme sırasında, yüzeyler çok ısınabilir: Çocukları uzakta tutunuz. Fırın kapağının camından yanmakta olan parçalar görülebilir: anlık bir yanmadır, tamamen normaldir, hiçbir tehlikesi yoktur.

FAST CLEAN'i başlatmadan önce:
- fırının kapağını temizleyiniz
- dayanıklılığı en fazla olan atıkları nemli bir süngerle fırının içinden yok etmeye çalışınız. Deterjan kullanmayınız;
- tüm aksesuarları ve sürgülü kızak kitini (eğer mevcut ise) çıkartınız;
- kolda bez ya da tutma eldiveni bulundurmayınız.

! Eğer fırın aşırı derecede sıcaksa piroliz başlamayabilir. Soğumasını bekleyiniz.

! Programın etkinleştirilmesi sadece fırın kapağı kapatıldıktan sonra mümkündür.

Fast Clean programını etkinleştirmek için:

1. ⏻ tuşuna basarak, kontrol panelini açınız.
2. CLEAN tuşuna basınız; SÜRELER ekranı varsayılan 1:30 s'lik (normal devre) süreyi görüntüler, SICAKLIK ekranı ise sırasıyla "Piro" ve "nor" yazılarını görüntüler;
3. ⧗ tuşuna ve daha sonra aşağıdaki tuşlara basarak arzu edilen temizlik seviyesini seçmek mümkündür:
- Yoğun devreye geçmek için + tuşuna basınız: süre 2s'tir ve SICAKLIK ekranı sırasıyla "Piro" ve "int" yazılarını görüntüler;
- ekonomik devreye geçmek için - tuşuna basınız: süre 1s'tir ve SICAKLIK ekranı sırasıyla "Piro" ve "eco" yazılarını görüntüler.

Emniyet düzenekleri

- kapak, sıcaklık derecesi yüksek değerlere ulaşır ulaşmaz otomatik olarak kilitlenir; ekran üzerinde, 🔒 ikonu yanar;
- START STOP tuşuna basmak, herhangi bir zamanda temizlik devresini iptal etmemize olanak tanır;
- arıza durumunda, ısıtma elemanlarına yapılan besleme kesilecektir;
- kapak kilitlendiği zaman, süre ve işlem sonu ayarlarını değiştirmek artık mümkün değildir.

Gecikmeli otomatik temizliğin programlanması

! Programlama ancak FAST CLEAN programı seçildikten sonra mümkündür.

1. END tuşuna basınız ve + e - tuşlarına basarak bitiş saatini ayarlayınız.
2. Arzu edilen pişirme sonu saatine ulaştıktan sonra, yeniden END tuşuna basınız.
3. Programlamayı etkinleştirmek için START STOP tuşuna basınız.
4. Süre dolduğunda SICAKLIK ekranı üzerinde "END" yazısı belirecek ve sesli bir sinyal duyulacaktır.

- Örnek: Saat 9:00 olsun, Ekonomik seviyede FAST CLEAN işlemi seçildi, dolayısıyla süre 1 saat ayarlı. Bitiş saati olarak ise 12:30 ayarlandı. Program saat 11:30'da otomatik olarak başlar.

⧗ ve END ikonları programlamanın yapıldığını bildirmek için yanıp söner. Programlama işleminden sonra, fast clean'in başlamasını beklerken, SÜRELER ekranı FAST CLEAN süresini ve bitiş saatini sırasıyla görüntüler.

Bir programlamayı iptal etmek için, START STOP tuşuna basınız.

Otomatik temizleme sona erdiğinde

Fırın kapağını açabilmek için, ikonunun sönmesini beklemek gerekecektir: fırın sıcaklığının kabul edilebilir bir seviyeye indiğini gösterir. Bu aşamada fırın zemininde ve duvarlarında beyaz tozlar bulunduğu görülebilir: Bunları fırın soğukken nemli bir süngerle temizleyiniz. Eğer yeni bir pişirme işlemi başlatmak için mevcut olan ısıdan faydalanmak isterseniz bu tozların kalmasında da bir sakınca yoktur: Pişirilecek yemekler için herhangi bir tehlike oluşturmaz.

Arızalar ve çözümler

Sorun	Olası nedeni	Çözümü
"Saat Tuşu" ve ekran üzerindeki sayılar yanıp sönüyor.	Cihaz, elektrik şebekesine henüz bağlanmış veya elektrik kesintisi olmuş.	Saatin ayarlanması.
Bir pişirme işleminin programlanması başlamamış.	Bir elektrik kesintisi olmuş.	Programlamaları yeniden ayarlayınız.
Sadece "Saat Tuşu" yüksek ışıkta yanıyor.	Cihaz standby modunda.	Standby modundan çıkmak için herhangi bir tuşa dokununuz.
Otomatik bir program seçtim. Ekran "Hot" görüntülüyor ve pişirme işlemi başlamıyor.	Fırının içindeki sıcaklık derecesi seçilen program için önerilen sıcaklık derecesinden fazla.	Fırının soğumasını bekleyiniz.
Fan çalışırken yapılan pişirmeyi seçtim ve yemek yandı.	1 ve 5. pozisyonlar: Doğrudan sıcak hava ie kaplı oldukları için hassas yiyeceklerin yanmasına neden olabilirler.	Pişirmenin yarısında tepsilerin döndürülmesi tavsiye edilir.

Teknik destek

TR

Dikkat:
Cihaz, muhtemel çalışma bozukluklarının tespit edilmesini sağlayan otomatik bir teşhis sistemi ile donatılmıştır. Bu bozukluklar ekranda aşağıdaki mesaj tipleri vasıtasıyla gösterilir: F—" ve arkasında sayılar.
Bu durumlarda teknik destek müdahalesi gerekir.

Teknik desteğe başvurmadan önce:

- Arızanın bağımsız olarak çözülebildiğini kontrol ediniz;
- Aksaklığın giderilip giderilmediğini kontrol etmek için programı yeniden başlatınız;
- Giderilmediği takdirde, Yetkili Teknik Destek Servisine başvurunuz.

! Yetkili olmayan teknisyenlerden asla yardım almayınız.

Bu durumda şu bilgileri veriniz:
- Arıza tipi;
- SICAKLIK ekranı üzerinde görülen mesaj
- Cihazın modeli (Mod.)
- Seri numarası (S/N)

Bu bilgiler cihazın üzerinde yer alan özellikler etiketinde belirtilmiştir

Cihazın ömrü 10 yıldır.

servis

0212 **444 50 10**

servis

INDESIT COMPANY BEYAZ EŞYA PAZARLAMA A.Ş.
Karahasan Sok. No:11 Balmumcu 34349 Beşiktaş/İstanbul
TEL: (+90) 212 355 53 00
FAKS: (+90) 212 212 95 59
WEB: www.hotpoint-ariston.com.tr

Instrukcja obsługi

PIEKARNIK

NL Nederlands, 1
DE Deutsch, 17
RS Русский, 33
TR Türkçe, 49
PL **Polski, 65**

FK 1037 EN P.20 /HA
FK 1037 EN P.20 X /HA
FK 103 E P /HA
FK 103 E P X/HA
FK 103 E N P.20 X /HA
FK 103 E N P.20 /HA
7OFK 1039ES P X RU/HA
7OFK 1039ES P RU/HA
UT 103ES P.20 X /HA
UT 103ES P.20 /HA
FK 103EP.20 X /HA
FK 103EP.20 /HA
FK 1036ELP.20 X /HA
FK 1036ELP.20 /HA
FK 1039ELP.20 X /HA
FK 1039ELP.20 /HA
FK 1039ENP.20 X /HA
FK 1039ENP.20 /HA
7OFK 1039EL PX RU/HA
7OFK 1039EL P RU/HA

Spis treści

Instalacja, 66-67
Ustawianie
Podłączenie do sieci elektrycznej
Tabliczka znamionowa

Opis urządzenia, 68
Widok ogólny
Panel sterowania

Uruchomienie i użytkowanie, 69-70
Blokada drzwiczek/elementów sterujących
Ustawianie zegara
Ustawienie minutnika
Włączanie piekarnika
Chowany uchwyt
Przywracanie ustawień fabrycznych
Standby

Programy, 71-74
Programy pieczenia ustawiane ręcznie
Programy pieczenia ustawiane automatycznie
Programowanie pieczenia
Praktyczne porady na temat pieczenia
Tabela pieczenia

Zalecenia i środki ostrożności, 75
Bezpieczeństwo ogólne
Utylizacja
Oszczędność i ochrona środowiska

Konserwacja i utrzymanie, 76-78
Odłączanie od prądu
Czyszczenie urządzenia
Czyszczenie drzwiczek
Wymiana żarówki
Montaż zestawu prowadnic ślizgowych
Czyszczenie automatyczne FAST CLEAN

Nieprawidłowości w działaniu i sposoby ich usuwania, 79

Serwis Techniczny, 80

Instalacja

PL

! Należy zachować niniejszą instrukcję, aby móc z niej skorzystać w dowolnej chwili. W razie sprzedaży, odstąpienia lub przeprowadzki należy upewnić się, czy instrukcja zostaje przekazana wraz z urządzeniem, aby nowy właściciel urządzenia mógł z niej korzystać.

! Należy uważnie przeczytać instrukcję: zawiera ona ważne informacje dotyczące instalacji, użytkowania i bezpieczeństwa.

Ustawianie

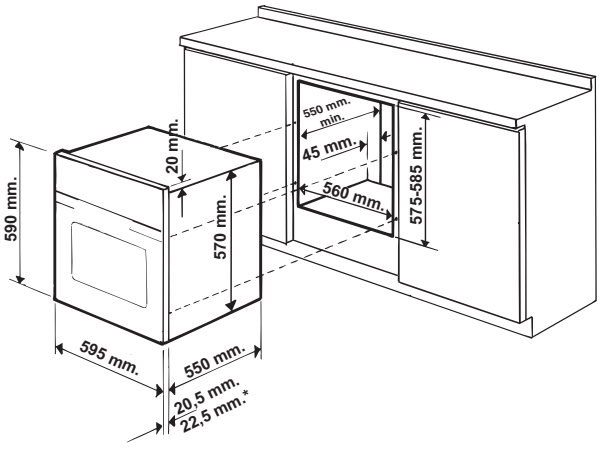
! Opakowania nie są zabawkami dla dzieci; należy je usunąć zgodnie z normami dotyczącymi selektywnej zbiórki odpadów (*patrz Zalecenia i środki ostrożności*).

! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami i przez wykwalifikowany personel. Niewłaściwe podłączenie urządzenia może spowodować obrażenia osób lub zwierząt lub szkody materialne.

Zabudowa

W celu zagwarantowania poprawnego działania urządzenia koniecznym jest, aby mebel posiadał odpowiednie parametry:

- panele przylegające do piekarnika powinny być wykonane z materiałów odpornych na ciepło;
- w przypadku mebli z okładziną z forniru, użyty klej musi być odporny na temperaturę 100°C;
- dla zabudowy piekarnika, zarówno w przypadku zabudowy szeregowej **pod blatem** (*patrz rysunek*), jak i w **słupkowej** , mebel powinien posiadać następujące wymiary:



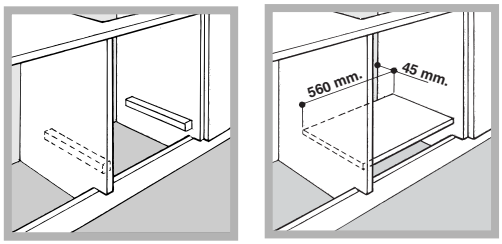
*** Tylko dla modeli ze stali nierdzewnej**

! Po zabudowaniu piekarnika należy upewnić się, czy uniemożliwiony jest kontakt z jego częściami elektrycznymi.

Informacje dotyczące zużycia prądu wskazane na tabliczce znamionowej oparte są na pomiarach wykonanych dla tego typu instalacji.

Obieg powietrza

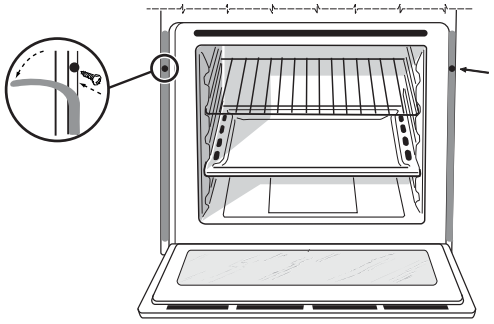
Aby zapewnić odpowiedni dopływ powietrza, należy usunąć tylną ściankę komory. Najlepiej zainstalować piekarnik w taki sposób, aby opierał się on na dwóch drewnianych listwach lub na blacie z otworem co najmniej 45 x 560 mm (*patrz rysunki*).



Wyśrodkowanie i zamocowanie

Aby przymocować urządzenie do mebla:

- otworzyć całkowicie drzwiczki piekarnika;
- wyjac uszczelki boczne w górnej czesci, tak aby odslonic 2 otwory montazowe;
- zamocować piekarnik do mebla przy użyciu 2 śrub do drewna;
- ponownie zalozyc 2 uszczelki



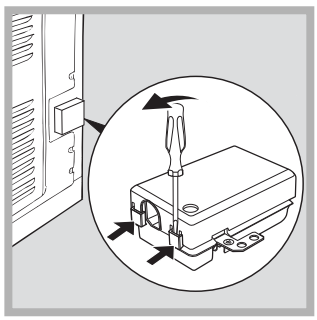
! Wszystkie części, które mają zapewnić bezpieczeństwo powinny być zamocowane w taki sposób, aby nie można ich było usunąć bez użycia narzędzia.

Podłączenie do sieci elektrycznej

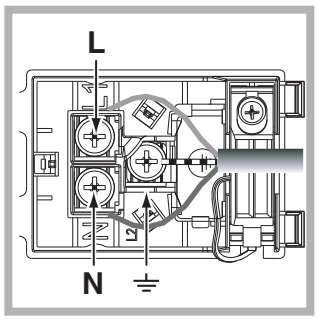
! Piekarniki wyposażone w trójbiegunowy przewód zasilający dostosowane są do funkcjonowania na prąd zmienny, przy napięciu i częstotliwości wskazanych na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu (*patrz poniżej*).

Montaż przewodu zasilającego

1. Otworzyć skrzynkę zaciskową podważając śrubokrętem boczne zatrzaski pokrywy: pociągnąć i otworzyć pokrywę (*patrz rysunek*).



2. Zamontować przewód zasilający: odkręcić śrubę zacisku kabla oraz trzy śruby styków L-N-⏚, a następnie zamocować pojedyncze przewody pod głowicami śrub, zachowując kolejność kolorów niebieski (N) brązowy (L) żółto-zielony ⏚ (*patrz rysunek*).



3. Zamocować przewód w odpowiednim zacisku.
4. Zamknąć pokrywę skrzynki zaciskowej.

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci

Zamocować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej (*patrz obok*).
W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci koniecznym jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika wielobiegunowego z otwarciem minimalnym pomiędzy stykami 3 mm przeznaczonego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie był narażony na temperaturę otoczenia przekraczającą 50° C (np. tylna ścianka piekarnika).

! Osoba instalująca urządzenie jest odpowiedzialna za jego właściwe podłączenie do prądu i zachowanie norm bezpieczeństwa.

Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, czy:

- gniazdko ma właściwe uziemienie i odpowiada obowiązującym przepisom;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać obciążenie maksymalnej mocy urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej (*patrz poniżej*);
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej (*patrz poniżej*);
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. W przeciwnym wypadku wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęziaczy.

! Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko powinny być łatwo dostępne.
! Kabel nie powinien być zginany ani ściskany.
! Przewód elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany jedynie przez autoryzowanych techników (*patrz Serwis Techniczny*).
! Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania powyższych zaleceń.

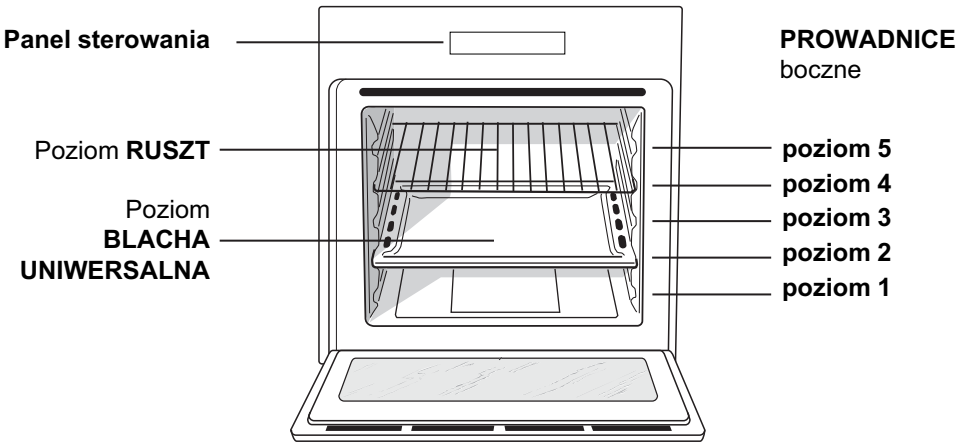
TABLICZKA ZNAMIONOWA	
Wymiary	szerokość 43,5 cm wysokość 32 cm głębokość 41,5 cm
Pojemność	l 58
Połączenia elektryczne	napięcie 220-240 V~ 50/60 Hz (patrz tabliczka znamionowa) maksymalny pobór mocy 2800 W
ENERGY LABEL*	Dyrektywa 2002/40/WE w sprawie etykiet piekarników elektrycznych. Norma EN 50304 Zużycie energii deklaracja Klasa z wymuszonym obiegiem powietrza - funkcja grzewcza: ECO
CE 	Niniejsze urządzenie jest zgodne z postanowieniami następujących dyrektyw wspólnotowych: 2006/95/EWG z dnia 12.12.2006 (niskiego napięcia) z późniejszymi zmianami - 2004/108/EWG z dnia 15.12.2004 (kompatybilności elektromagnetycznej) z późniejszymi zmianami - 93/68/EWG z dnia 22.07.1993 z późniejszymi zmianami - - 2002/96/WE z późniejszymi zmianami. - 1275/2008 standby/off mode

*** Bez wyjmowanych prowadnic**

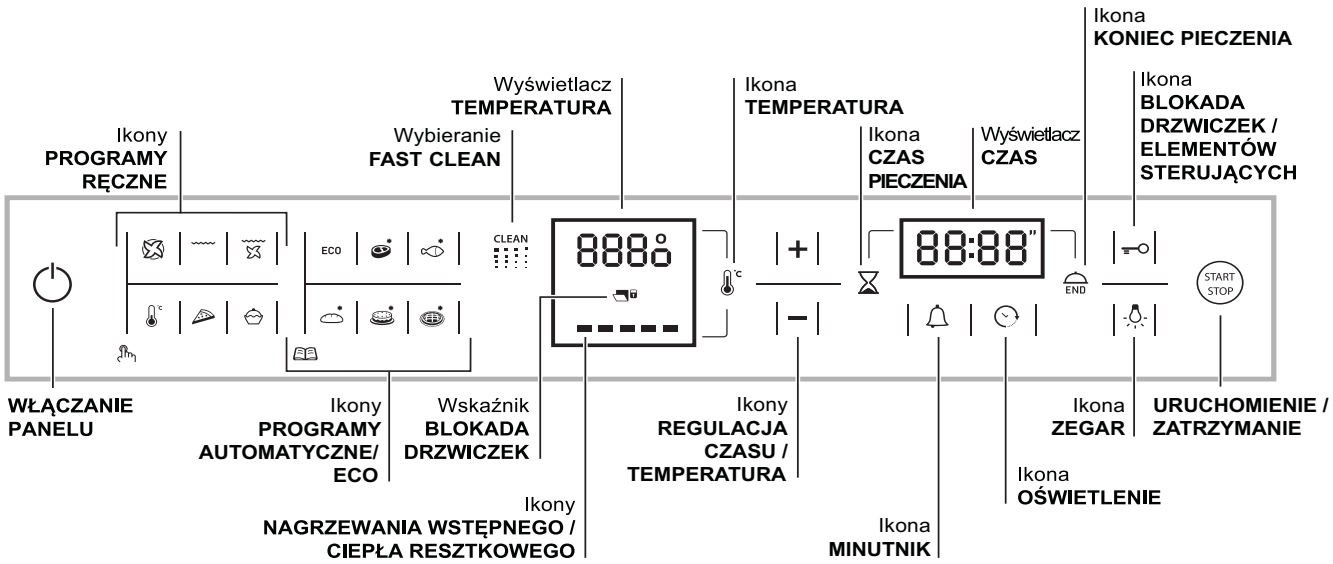
Opis urządzenia

PL

Widok ogólny



Panel sterowania



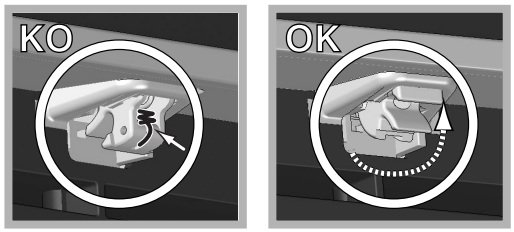
Uruchomienie i użytkowanie

! Podczas pierwszego uruchomienia należy włączyć pusty piekarnik na przynajmniej jedną godzinę, z termostatem ustawionym na maksimum i zamkniętymi drzwiczkami. Następnie wyłączyć, otworzyć drzwiczki piekarnika i wywietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy jest skutkiem parowania substancji stosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.
! Dla szybkiego przesuwania przytrzymać wciśnięte przyciski **+** e **-**.
! Każde ustawienie jest zapisane automatycznie po 10 sekundach.
! Niemożliwa jest obsługa przycisków dotykowych w rękawiczkach.

Blokada drzwiczek/elementów sterujących

! Drzwiczki i elementy sterujące można zablokować przy wyłączonym piekarniku, podczas pieczenia, po jeko zakończeniu i podczas programowania.

Aby zablokować elementy sterujące pracą piekarnika, należy wcisnąć przycisk na co najmniej 2 sekundy. Następnie słychać sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu TEMPERATURY pokazuje się symbol kluczyka „O—n". Zapalona ikona oznacza, że blokada jest włączona.
Aby odblokować, należy ponownie nacisnąć na 2 sekundy przycisk .
! Podczas czyszczenia urządzenia może dojść do przypadkowego zamknięcia blokady drzwiczek (widoczna jest sprężyna). W takim przypadku należy przywrócić położenie otwarte blokady, obracając ją do góry (zob. rysunek).



Ustawianie zegara

! Zegar może zostać ustawiony tylko przy wyłączonym piekarniku. Jeśli piekarnik znajduje się w trybie standby, pierwsze naciśnięcie przycisku powoduje wyświetlenie bieżącej godziny. Nacisnąć ponownie przycisk, aby ustawić godzinę.

Po podłączeniu do sieci elektrycznej lub po chwilowym braku zasilania, przycisk i cyfry na wyświetlaczu CZASY migają przez 10 sekund.
W celu ustawienia zegara:
1. Nacisnąć przycisk .
2. Ustawić godzinę za pomocą przycisków **+** i **-**.
3. Po ustawieniu godziny ponownie nacisnąć klawisz .
4. powtórzyć opisane powyżej czynności dla ustawienia minut.
W przypadku przerwy w dostawie zasilania konieczne jest ponowne ustawienie zegara. Migająca na wyświetlaczu ikona sygnalizuje, że zegar nie jest prawidłowo ustawiony.

Ustawianie minutnika

! Minutnik można ustawić niezależnie od tego, czy piekarnik jest wyłączony, czy też włączony. Nie kontroluje on włączenia ani wyłączenia piekarnika.

Po upływie zadanego czasu minutnik wydaje sygnał dźwiękowy, który milknie po 30 sekundach lub po wciśnięciu któregokolwiek z aktywnych przycisków.
W celu ustawienia minutnika:
1. Nacisnąć klawisz .
2. Ustawić żądany czas przy użyciu przycisków **+** i **-**.
3. Po dokonaniu ustawień, należy ponownie nacisnąć klawisz .
Zapalona ikona sygnalizuje, że minutnik jest włączony.
Aby anulować ustawienia minutnika, należy nacisnąć przycisk i przy użyciu przycisków **+** i **-** ustawić czas na 00:00. Nacisnąć ponownie przycisk .
Zgaśnięcie ikony sygnalizuje, że minutnik jest wyłączony.

Włączanie piekarnika

1. Włączyć panel sterowania, naciskając przycisk . Urządzenie wydaje potrójny, wznoszący się sygnał dźwiękowy i zapalają się kolejno wszystkie przyciski.
2. Wcisnąć przycisk żądanego programu pieczenia.
Na wyświetlaczu TEMPERATURA pojawia się:
- w przypadku programu ręcznego, temperatura przypisana programowi;
- „Auto" w przypadku programu automatycznego.
na wyświetlaczu CZAS pojawia się:
- w przypadku programu ręcznego, bieżąca godzina;
- w przypadku programu automatycznego, czas pieczenia.
3. Przycisnąć przycisk START STOP, aby rozpocząć pieczenie.
4. Piekarnik wchodzi w fazę nagrzewania wstępnego, wskaźniki nagrzewania wstępnego podświetlają się stopniowo wraz ze wzrostem temperatury.
5. Sygnał dźwiękowy oraz włączenie się wszystkich wskaźników nagrzewania wstępnego sygnalizują, że wstępne nagrzewanie zostało zakończone. Do piekarnika można włożyć żywność do upieczenia
6. Podczas pieczenia można zawsze:
- zmienić temperaturę naciskając przycisk °C, a

następnie przyciski **+** i **-** (*tylko w przypadku programów ręcznych*);
- zaprogramować czas trwania pieczenia (*patrz Programy*);
- przerwać pieczenie przez naciskając przycisk (START STOP). W takim przypadku urządzenie zapamiętuje temperaturę ewentualnie zmienioną wcześniej (*tylko w przypadku programów ręcznych*).
- wyłączyć piekarnik, wciskając przycisk ⏻ na 3 sekundy.
7. W przypadku przerwy w dostawie zasilania, jeśli temperatura w piekarniku nie spadła zanadto, urządzenie wyposażone jest w system ponawiający program od miejsca jego przerwania. Natomiast programy oczekujące na uruchomienie nie zostają przywrócone wraz z powrotem zasilania i należy je ponownie wprowadzić (na przykład: zaprogramowano rozpoczęcie pieczenia na godzinę 20:30. O 19:30 dochodzi do przerwy w zasilaniu. Po przywróceniu zasilania, należy ponownie przeprowadzić programowanie).

! W przypadku programu BARBECUE nie jest przewidziane wstępne nagrzewanie.
! Nigdy nie należy stawiać żadnych przedmiotów na dnie piekarnika, gdyż grozi to uszkodzeniem emalii.
! Naczynia do pieczenia stawiać zawsze na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika.

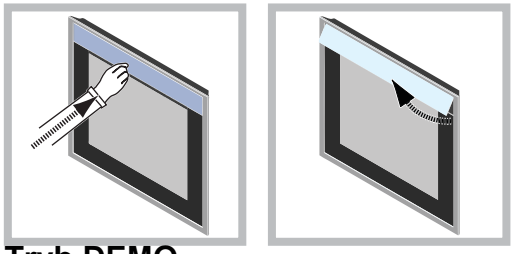
Chłodzenie poprzez wentylację
W celu zmniejszenia temperatury zewnętrznej wentylator chłodzący wytwarza strumień powietrza, który wychodzi między panelem sterowania a drzwiczkami piekarnika, a także w ich części dolnej. Na początku cyklu FAST CLEAN wentylator chłodzenia pracuje bardzo wolno.
! Po zakończeniu pieczenia wentylator pracuje dopóki piekarnik wystarczająco się nie ochłodzi.

Oświetlenie piekarnika
Oświetlenie włącza się przy otwieraniu drzwiczek lub z chwilą uruchomienia programu pieczenia.
W modelach wyposażonych w *LED INSIDE* po rozpoczęciu pieczenia zapalają się diody led na drzwiczkach celem lepszego oświetlenia wszystkich poziomów pieczenia.
Przycisk -💡- pozwala na włączenie i wyłączenie oświetlenia w każdej chwili.

Wskaźniki ciepła szczątkowego
Urządzenie jest wyposażone we wskaźnik ciepła szczątkowego. Przy wyłączonym piekarniku, zapalenie się na wyświetlaczu paska “ciepła resztkowego” sygnalizuje obecność podwyższonej temperatury w komorze. Pojedyncze elementy paska gasną stopniowo wraz ze spadaniem temperatury w piekarniku.

Chowany uchwyt

Niektóre modele wyposażono w chowany uchwyt wbudowany w drzwiczki piekarnika. Wystarczy lekko nacisnąć, a otwarcie typu push/push ułatwi zamykanie i otwieranie piekarnika. Po użyciu zamyka się poprzez lekkie naciśnięcie.



Tryb DEMO

Piekarnik może pracować w trybie DEMO: wyłączone zostają wszystkie elementy grzewcze natomiast działają elementy sterowania.
W celu uruchomienia trybu DEMO należy wcisnąć krótko przycisk ⏻, następnie przyciski **+** i **-** równocześnie przez 6 sekund, a potem wcisnąć krótko przycisk 🕒. Zostaje wydany sygnał akustyczny, a wyświetlacz TEMPERATURY pokazuje „dEon”.
Aby wyłączyć tryb DEMO, przy włączonym piekarniku, należy nacisnąć równocześnie przycisk (START STOP) i przycisk - przez 3 sekundy. Zostaje wydany sygnał akustyczny i wyświetla się napis “dEoF”.

Przywracanie ustawień fabrycznych

Piekarnik daje możliwość przywrócenia wartości fabrycznych, poprzez co zostają zresetowane wszystkie ustawienia wybrane przez użytkownika (zegar i spersonalizowane czasy pieczenia). W celu zresetowania piekarnika należy przytrzymać wciśnięty przez 6 sekund równocześnie przycisk pierwszego pieczenia ręcznego w górze po lewej stronie i przycisk (START STOP). Po przywróceniu ustawień fabrycznych włącza się sygnał dźwiękowy. PRzy pierwszym naciśnięciu przycisku ⏻ powraca się do pierwszego włączenia.

Standby

Ten produkt spełnia wymogi nowej dyrektywy wspólnotowej dotyczącej ograniczenia zużycia energii w trybie czuwania. Jeśli przez 30 minuty nie są wykonywane żadne czynności i nie ustawiono żadnej blokady przycisków lub drzwiczek, urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania. Tryb czuwania sygnalizuje jasno świecący „Przycisk Zegar”. Ponowne użycie urządzenia powoduje natychmiastowy powrót systemu do trybu aktywnego.

Programy

! Aby zapewnić doskonalą miękkość i chrupkość potraw, piekarnik wypuszcza - w formie pary wodnej - wilgoć pochodzącą naturalnie z gotowanej żywności. W ten sposób można uzyskać doskonale wyniki pieczenia wszystkich potraw.

! Po każdym włączeniu piekarnik proponuje pierwszy program pieczenia ustawianego ręcznie.

Programy pieczenia ustawiane ręcznie

! Wszystkie programy mają wstępnie ustawioną temperaturę pieczenia. Można regulować ją ręcznie ustawiając, wedle uznania, między 30°C a 250°C (300°C dla programu BARBECUE). Ewentualne zmiany temperatury zostaną zapisane i ponownie zaproponowane przy następnym korzystaniu z danego programu. Jeśli wybrana temperatura jest niższa od wewnętrznej temperatury piekarnika, na wyświetlaczu TEMPERATURA pojawi się napis “Hot”. Mimo tego można rozpocząć pieczenie.

Program **WIELOPOZIOMOWY**
Uruchamiają się wszystkie elementy grzejne i zaczyna pracować wentylator. Ponieważ temperatura jest stała w całym piekarniku, powietrze piecze i rumieni żywność w sposób równomierny. Jednocześnie można używać maksymalnie dwóch półek.

Program **BARBECUE**
Włącza się grzejnik górny oraz rożen (jeśli jest). Wysoka temperatura jest skierowana na grill i zalecana dla potraw wymagających wysokiej temperatury na powierzchni. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika *(zob. „Praktyczne porady dotyczące pieczenia”)*.

Program **ZAPIEKANKA**
Włącza się górny element grzejny i w jednej z faz cyklu również obwodowy element grzejny, uruchamia się wentylator oraz rożen (jeśli jest w danym modelu). Łączy wymuszoną cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika z jednokierunkowym promieniowaniem cieplnym.
Zapobiega to przypaleniu powierzchni potraw, zwiększając moc penetracji cieplnej. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika *(zob. „Praktyczne porady dotyczące pieczenia”)*.

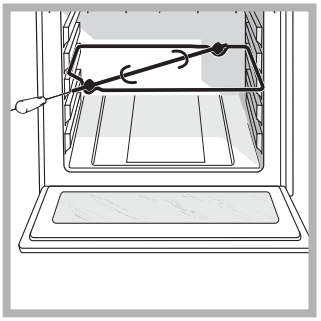
Programy **NISKA TEMPERATURA**
Ten tryb pieczenia umozliwia wyrastanie ciast, rozmrazanie, przygotowywanie jogurtów, szybsze lub wolniejsze podgrzewanie. Mozliwe do ustawienia temperatury to: 40, 65, 90 °C.

Program **PIZZA**
Włączają się górny i obwodowy element grzejny oraz uruchamia się wentylator. Ta kombinacja umożliwia szybkie nagrzewanie piekarnika. W przypadku zastosowania więcej niż jednego poziomu równocześnie w połowie pieczenia należy zamienić je miejscami.

Program **WYPIEK CIAST**
Włącza się tylny element grzejny oraz zaczyna pracować wentylator, zapewniając delikatne i równomierne ciepło wewnątrz piekarnika. Jest to program wskazany do przygotowywania potraw delikatnych (np. ciast wymagających fazy wyrastania).

Program **ECO**
Włącza się element grzejny tylny oraz wentylator, gwarantując delikatny i równomierny przepływ ciepła wewnątrz piekarnika.Program o zmniejszonym zużyciu energii przeznaczony jest do pieczenia niewielkich porcji, odpowiedni do podgrzania potraw oraz do dokończenia pieczenia.

Rożen*



W celu uruchomienia rożna (*zob. rysunek*) należy:
1. umieścić blachę uniwersalną na poziomie 1;
2. umieścić uchwyt rożna na poziomie 3, a następnie umieścić rożen w odpowiednim otworze znajdującym się w tylnej ścianie piekarnika;
3. uruchomić rożen wybierając programy lub ;

! Kiedy program jest uruchomiony, otwarcie drzwiczek powoduje zatrzymanie rożna.

Programy pieczenia ustawiane automatycznie

! Temperatura i czas trwania pieczenia są **wstępnie ustawione** w systemie **C.O.P.® (Zaprogramowane Optymalne Pieczenie)**, który automatycznie gwarantuje doskonałe rezultaty. Kiedy potrawa jest upieczona, pieczenie zostaje automatycznie przerwane, o czym informuje odpowiedni sygnał dźwiękowy. Potrawy przeznaczone do pieczenia można wkładać do **zimengo** lub **gorącego piekarnika**.

***** Tylko w niektórych modelach.

Możliwe jest dostosowanie czasu trwania pieczenia do własnych upodobań i zmienienie go, przed rozpoczęciem pieczenia, o ±5-20 minut w zależności od wybranego programu. Zmiana czasu trwania pieczenia jest również możliwa już po rozpoczęciu pieczenia. Jeśli jednak zmiana temperatury zostanie przeprowadzona przed uruchomieniem programu, zostanie ona zapisana i ponownie zaproponowana przy następnym korzystaniu z danego programu. Jeśli temperatura wewnątrz piekarnika jest wyższa do temperatury zaproponowanej dla wybranego programu, na wyświetlaczu TEMPERATURA pojawi się napis “Hot”, a rozpoczęcie pieczenia nie będzie możliwe; należy odczekać aż piekarnik ochłodzi się.

! Po zakończeniu fazy pieczenia, piec wydaje sygnał dźwiękowy.

! Prosimy nie otwierać drzwiczek piekarnika, aby uniknąć nieprawidłowości w pomiarze czasu i temperatury pieczenia.

Program **WOŁOWINA**
Tę funkcję należy wykorzystywać do pieczenia cielęciny, wieprzowiny, jagnięciny. Włożyć produkt do zimnego piekarnika. Ewentualnie można je też wkładać do nagrzanego piekarnika.

Program **FILET RYBNY**
Funkcja ta jest odpowiednia do pieczenia małych i średnich filetów. Wkładać rybę do zimnego piekarnika.

Program **CHLEB**
Wykorzystywać tę funkcję do pieczenia chleba. Dla uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy dokładne stosowanie się do poniższych wskazówek:
- postępować zgodnie z przepisem;
- nie przekraczać **maksymalnego ciężaru ciasta** na brytfannie;
- **pamiętać o wlaniu 50 g (0,5 dl) zimnej wody na brytfannę na poziomie 5** ;
- ciasto powinno wyrastać w temperaturze pokojowej przez 1 godzinę lub 1,5 godziny, w zależności od temperatury otoczenia, praktycznie aż do podwojenia swojej objętości.

Przepis na CHLEB :
1 brytfanna na maks. 1000 g ciasta, niska półka
2 brytfanny o maks. wadze 1000 g, niska i środkowa półka

Przepis na 1000 g ciasta : 600 g mąki, 360 g wody, 11 g soli, 25 g świeżych drożdży (lub 2 torebki drożdży w proszku)
Wykonanie:
- Wymieszać mąkę z solą w dużym naczyniu.
- Rozpuścić drożdże w lekko ciepłej wodzie (około 35 stopni).
- Zrobić dołek w mące.
- Wlać drożdże rozprowadzone w wodzie.
- Wyrabiać aż do uzyskania jednorodnego, lekko kleistego ciasta, ugniatając je dłonią i zagniatając przez 10 minut.
- Uformować kulę, włożyć do miski i przykryć przeźroczystą folią po to aby powierzchnia ciasta nie wyschła. Włożyć miskę do piekarnika włączonego ręcznie na NISKA TEMPERATURA - 40°C i pozostawić do wyrośnięcia na około 1 godzinę (ciasto powinno powiększyć się dwukrotnie).
- Podzielić kulę na kilka bochenków.
- Umieścić je na brytfannie wyłożonej papierem do pieczenia.
- Oprószyć bochenki mąką.
- Wykonać nacięcia na bochenkach.
- Włożyć produkt do zimnego piekarnika.
- Włączyć pieczenie CHLEB
- Po zakończeniu pieczenia pozostawić bochenki na ruszcie aż do ich całkowitego wystygnięcia.

Program **CIASTA**
Ta funkcja jest idealna do pieczenia ciast, zarówno na bazie drożdży naturalnych, jak i proszku do pieczenia oraz bez tych składników. Wkładać produkty do zimnego piekarnika. Ewentualnie można je też wkładać do nagrzanego piekarnika.

Program **TARTY**
Ta funkcja jest idealna dla wszystkich przepisów na tarty (które zwykle wymagają dobrego upieczenia od spodu). Włożyć produkt do zimnego piekarnika. Ewentualnie można je też wkładać do nagrzanego piekarnika.

Programowanie pieczenia

! Programowanie jest możliwe jest dopiero po dokonaniu wyboru programu pieczenia.

! Po wybraniu programu pieczenia, przycisk ⧖ jest aktywny i możliwe jest ustawienie czasu trwania pieczenia. Po ustawieniu czasu trwania, przycisk END uaktywnia się i można zaprogramować pieczenie opóźnione.

Programowanie czasu trwania pieczenia

1. Przycisnąć przycisk ⧖; przycisk ⧖ i numerki na wyświetlaczu CZASY będą migać.
2. Ustawić żądany czas trwania pieczenia za pomocą przycisków **+** i **-**.
3. Po dokonaniu ustawień, należy ponownie nacisnąć klawisz ⧖.
4. Przycisnąć przycisk START STOP, aby rozpocząć pieczenie.
5. Po upływie zadanego czasu na wyświetlaczu TEMPERATURA pojawia się napis „END|" i wydany zostaje sygnał akustyczny.

- Przykład: jest 9.00, a czas pieczenia zostaje zaprogramowany na 1 godzinę 15 minut. Program wyłączy się automatycznie o 10.15.

Programowanie pieczenia z opóźnieniem czasowym.

! Zaprogramowanie końca pieczenia jest możliwe dopiero po ustawieniu czasu pieczenia.
! Dla jak najlepszego wykorzystywania funkcji programowania opóźnionego, niezbędne jest, aby zegar był prawidłowo ustawiony.

1. Nacisnąć przycisk ⧖, a następnie wykonać całą procedurę od punktu 1 do 3 opisaną dla czasu trwania pieczenia.
2. Następnie wcisnąć przycisk END i ustawić godzinę zakończenia pieczenia przy użyciu przycisków **+** i **-**.
3. Po ustawieniu dokładnej godziny zakończenia pieczenia ponownie nacisnąć klawisz END.
4. Przycisnąć przycisk START STOP, aby aktywować ustawienia.

Przyciski ⧖ i END migają na zmianę, sygnalizując, że przeprowadzono programowanie; podczas oczekiwania na start pieczenia, wyświetlacz CZASU wyświetla na zmianę czas trwania pieczenia oraz godzinę zakończenia pieczenia.

5. Po zakończeniu pieczenia, na wyświetlaczu TEMPERATURA pojawia się napis „END" i rozlega się sygnał dźwiękowy.

- Przykład: jest 9.00, czas pieczenia zostaje zaprogramowany na 1 godzinę 15 minut, a godzina 12:30 jako godzina zakończenia pieczenia. Program włączy się automatycznie o 11.15..

Aby anulować ustawiony program, należy nacisnąć przycisk START STOP.

Praktyczne porady dotyczące pieczenia

! Podczas pieczenia z wentylatorem nie używać pozycji 1 i 5: są wystawione na bezpośrednie działanie gorącego powietrza, co może spowodować przypalenie delikatnych potraw.

! Przy programach BARBECUE i ZAPIEKANKA, szczególnie jeśli są one wykonywane z rożnem, ustawić blachę na poziomie 1, aby zebrać pozostałości po pieczeniu (sosy i/lub tłuszcze).

WIELOPOZIOMOWE

- Używać poziomów 2 i 4, wykorzystując poziom 2 do potraw, które wymagają wyższej temperatury.
- Blachę umieścić na dole, a ruszt na górze.

BARBECUE

- Włożyć ruszt na poziom 3 lub 4, umieszczając potrawę na środku rusztu.
- Zaleca się nastawienie maksymalnej temperatury. Nie należy się niepokoić, jeśli górny grzejnik nie będzie stale włączony: jego działanie kontroluje termostat.

PIZZA

- Użyć lekkiej blachy aluminiowej, stawiając ją na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika.
  Zastosowanie blachy uniwersalnej powoduje wydłużenie czasu pieczenia, przez co trudno jest przygotować chrupiącą pizzę.
- W przypadku pizzy z dużą ilością dodatków zaleca się dodanie mozzarelli dopiero w połowie pieczenia.

PL

Tabela pieczenia

Programy	Potrawy	Waga (Kg)	Poziomy		Nagrzewanie wstępne	Zalecana temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
			prowadnice standardowe	prowadnice przesuwne			
Pieczenie ustawiane ręcznie.							
Wielopoziomowy*	Pizza na 2 półkach		2 i 4	1 i 3	tak	210-220	20-25
	Kruche ciasta na 2 półkach/ciasta na 2 półkach		2 i 4	1 i 3	tak	180	30-35
	Ciasto biszkoptowe na 2 półkach (na brytfannie)		2 i 4	1 i 3	tak	160-170	20-30
	Pieczony kurczak + ziemniaki	1+1	1 i 2/3	1 i 3	tak	200-210	65-75
	Jagnięcina	1	2	1	tak	190-200	45-50
	Makrele	1	1 lub 2	1	tak	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	tak	180-190	35-40
	Ptysie na 3 półkach		1 i 3 i 5	1 i 2 i 4	tak	190	20-25
	Herbatniki na 3 półkach		1 i 3 i 5	1 i 2 i 4	tak	180	10-20
	Słone ciastka francuskie z serem na 2 półkach		2 i 4	1 i 3	tak	210	20-25
	Słone ciasta		1 i 3	1 i 3	tak	190-200	25-35
Barbecue*	Makrele	1	4	3	nie	300	10-20
	Flądry i mątwy	0,7	4	3	nie	300	10-15
	Szaszłyki z kalmarów i krewetek	0,7	4	3	nie	300	10-15
	Filet z dorsza	0,7	4	3	nie	300	10-15
	Grillowane warzywa	0,5	3 lub 4	2 lub 3	nie	300	15-20
	Befsztyk cielęcy	0,8	4	3	nie	300	10-20
	Kiełbasy	0,7	4	3	nie	300	10-20
	Hamburgery	4 lub 5 szt.	4	3	nie	300	10-12
	Tosty (lub grzanki)	4 lub 6 szt.	4	3	nie	300	3-5
	Kurczak z rożna (jeśli jest w danym modelu)	1	-	-	nie	300	70-80
	Jagnięcina z rożna (jeśli jest w danym modelu)	1	-	-	nie	300	70-80
Zapiekanka*	Kurczak z rusztu	1,5	2	2	nie	210	55-60
	Mątwy	1	2	2	nie	200	30-35
	Kurczak z rożna (jeśli jest w danym modelu)	1,5	-	-	nie	210	70-80
	Kaczka z rożna (jeśli jest w danym modelu)	1,5	-	-	nie	210	60-70
	Pieczeń cielęca lub wołowa	1	2	2	nie	210	60-75
	Pieczeń wieprzowa	1	2	2	nie	210	70-80
	Jagnięcina	1	2	2	nie	210	40-45
Niska temperatura*	Wyrastanie / rozmrażanie	-	2	1	nie	40	-
	Białe bezy	-	2	1	nie	65	8-12 ore
	Mięso / Ryby	-	2	1	nie	90	90-180
Pizza*	Pizza	0,5	2	1	tak	210-220	15-20
	Podpłomyki	0,5	2	1	tak	190-200	20-25
Wypieki cukiernicze*	Ciasta kruche	0,5	2 lub 3	1 lub 2	tak	180	25-35
	Ciasta z owocami	1	2 lub 3	1 lub 2	tak	180	40-50
	Keksy	0,7	2 lub 3	1 lub 2	tak	180	45-55
	Małe ciastka na 2 półkach	0,7	2 i 4	1 i 3	tak	180-190	20-25
	Biszkopt	0,6	2 lub 3	1 lub 2	tak	160-170	35-40
	Ptysie na 2 półkach	0,7	1 i 3	1 i 2	tak	180-190	20-30
	Herbatniki na 2 półkach	0,7	1 i 3	1 i 2	tak	180	20-25
	Naleśniki z farszem	0,8	2	1	tak	200	30-35
	Bezyna 2 półkach	0,5	1 i 3	1 i 2	tak	90	180
	Słone ciastka francuskie z serem	0,5	2	1	tak	210	20-25
Pieczenie ustawiane automatycznie**							
Wołowina	Pieczenie	1	2 lub 3	2	nie		
Filet rybny	Dorsz	0,4-0,5	2 lub 3	2	nie		
	Granik	0,4-0,5	2 lub 3	2	nie		
	Pstrąg	0,4-0,5	2 lub 3	2	nie		
Chleb***	Chleb (patrz przepis)	1	1 lub 2	1	nie		
Ciasta	Ciasta	1	2 lub 3	2	nie		
Ciasta kruche	Ciasta kruche	0,5	2 lub 3	2	nie		

* Wskazany czas trwania pieczenia ma charakter orientacyjny i może być zmieniany według osobistych upodobań. Czas wstępnego nagrzewania piekarnika został ustawiony fabrycznie i nie może być zmieniony ręcznie.
** Czasy trwania pieczenia w trybie automatycznym są ustawione fabrycznie. Użytkownik może je zmieniać począwszy od wstępnie ustawionej wartości.
*** Zgodnie z przepisem na brytfannę na poziomie 5 należy wlać **50** g (**0,5** dl) wody.

! Program ECO: Ten program, o dłuższym czasie pieczenia, ale również znacznej oszczędnoœci energii, jest zalecany do potraw takich jak filety rybne, drobne wypieki i warzywa. Można z niego korzystać również do podgrzewania potraw oraz w końcowej fazie pieczenia.

Zalecenia i środki ostrożności

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi przepisami bezpieczeństwa. Poniższe ostrzeżenia mają na celu zapewnienie bezpieczeństwa użytkowania, dlatego też należy je uważnie przeczytać.

Bezpieczeństwo ogólne

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do nieprofesjonalnych zastosowań domowych.
- Nie należy instalować urządzenia poza domem, nawet, jeśli miejsce to jest chronione daszkiem, gdyż wystawienie urządzenia na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Przenosząc urządzenie należy zawsze korzystać z odpowiednich uchwytów umocowanych po bokach piekarnika.
- Nie dotykać urządzenia, jeśli jest się na boso ani też mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami.
- **Urządzenie powinno być używane do celów kulinarnych wyłącznie przez osoby dorosłe i zgodnie z niniejszymi instrukcjami. Wykorzystywanie go do innych celów (np. do ogrzewania pomieszczeń) uznaje się za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody poniesione w wyniku niewłaściwego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.**
- **Podczas użytkowania urządzenia grzejniki i niektóre części drzwiczek piekarnika stają się bardzo gorące. Nie wolno ich dotykać, a dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.**
- Uważać, aby kable zasilające innych urządzeń AGD nie dotykały rozgrzanych części piekarnika.
- Nie zatykać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Przy otwieraniu drzwiczek należy trzymać za środkową część uchwytu: po bokach może być gorący.
- Do wstawiania i wyjmowania naczyń z piekarnika używać zawsze rękawic ochronnych.
- Nie przykrywać dna piekarnika folią aluminiową.
- Nie wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych: jeśli urządzenie zostanie przez nieuwagę uruchomione, mogłyby one się zapalić.
- Nie należy wyjmować wtyczki z gniazdka ciągnąc za kabel: zaleca się trzymanie za wtyczkę.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji odłączyć najpierw wtyczkę od sieci elektrycznej.
- W razie uszkodzenia w żadnym wypadku nie ingerować w wewnętrzne mechanizmy urządzenia i nie próbować go samodzielnie naprawiać. Należy skontaktować się z Serwisem (*patrz Serwis Techniczny*).
- Nie stawiać przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie to nie jest przystosowane do obsługi przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia - chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo -, jak również przez osoby, które nie otrzymały instrukcji wstępnych na temat eksploatacji urządzenia.

Utylizacja

- Utylizacja materiałów opakowaniowych: zastosować się do obowiązujących norm lokalnych, dzięki czemu opakowania będzie można ponownie wykorzystać.
- Dyrektywa wspólnotowa 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) przewiduje, że sprzęt gospodarstwa domowego nie powinien być usuwany jako nieposortowane odpady komunalne. Zużyte urządzenia powinny być zbierane oddzielnie w celu optymalizacji stopnia odzysku i recyrkulacji ich materiałów składowych oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza na śmieci jest umieszczony na wszystkich produktach, aby przypominać o obowiązku selektywnej zbiórki. W celu uzyskania bliższych informacji na temat prawidłowego złomowania elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego, ich właściciele mogą się zwracać do właściwych służb publicznych lub do sprzedawców tych urządzeń.

Oszczędność i ochrona środowiska

- Uruchamiając piekarnik w różnych godzinach począwszy od późnego popołudnia do pierwszych godzin porannych. Opcje programowania, w szczególności tryb „opóźnione pieczenie" (*patrz Programy*) i „opóźnione czyszczenie automatyczne" (*patrz Konserwacja i utrzymanie*), pomagają zorganizować w ten sposób pracę piekarnika.
- Przy programach BARBECUE i ZAPIEKANKA zaleca się pieczenie przy zamkniętych drzwiczkach: w celu zarówno uzyskania lepszych wyników, jak i znacznej oszczędności energii (ok. 10%).
- Dopilnować, aby uszczelki były w pełni sprawne i czyste, dzięki czemu będą dobrze przylegały do drzwiczek i zapobiegną niepotrzebnym stratom ciepła.

! Ten produkt spełnia wymogi dyrektywy wspólnotowej dotyczącej ograniczenia zużycia energii w trybie czuwania.

Konserwacja i utrzymanie

PL

Odłączanie od prądu

Przed przystąpieniem do prac konserwacyjnych, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Czyszczenie urządzenia

- Lekkie różnice koloru przedniej strony piekarnika są spowodowane zastosowaniem różnego rodzaju materiałów: szkła, plastiku lub metalu.
- Ewentualne cienie na szybce drzwiczek, podobne do prążków, są spowodowane odbiciem światła żarówki piekarnika.
- W bardzo wysokich temperaturach emalia zostaje wypalona. Podczas tego procesu może dojść do zmian chromatycznych. Jest to normalne zjawisko, nie mające wpływu na działanie piekarnika. Krawędzie cienkich blach nie mogą być całkowicie pokryte emalią i dlatego mogą wyglądać jak w stanie surowym. Nie ingeruje to w żaden sposób w zabezpieczenie antykorozyjne.
- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali inox oraz uszczelki gumowe mogą być czyszczone przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy trudno usunąć, zastosować specjalne produkty do czyszczenia. Po zakończeniu czyszczenia zaleca się dokładne spłukanie wodą i wysuszenie. Nie używać proszków ściernych ani substancji korodujących.
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone po każdym użyciu, gdy jest jeszcze letnie. Użyć ciepłej wody i środka czyszczącego, spłukać i wytrzeć miękką ściereczką. Unikać środków ściernych.
- Akcesoria można myć jak zwykłe naczynia, także w zmywarce, z wyjątkiem prowadnic przesuwnych.
- Zaleca się nie spryskiwać bezpośrednio panelu sterowania środkami czyszczącymi, lecz myć go nasączoną nimi gąbką

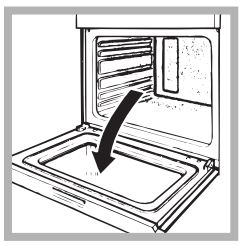
! Nigdy nie stosować oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

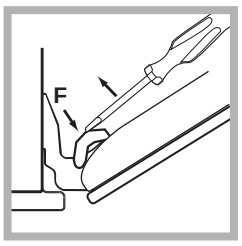
Czyszczenie drzwiczek

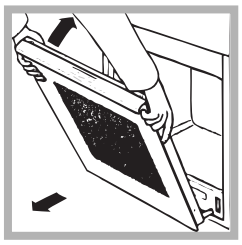
! W modelach wyposażonych w *LED INSIDE* demontaż drzwi nie jest możliwy.

Szybę drzwiczek wyczyścić przy użyciu gąbki i środków nierysujących, a następnie wytrzeć miękką ściereczką; nie używać szorstkich materiałów ścierających czy ostrych, metalowych skrobaków, które mogą porysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szyby. Aby dokładniej wyczyścić piekarnik, można zdemontować drzwiczki:

1. całkowicie otworzyć drzwiczki (*zob. rysunek*);
2. przy użyciu śrubokręta podważyć i przekręcić dźwignie **F** umieszczone na obu zawiasach (*zob. rysunek*);







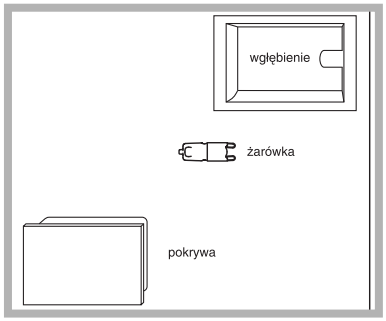
3. chwycić drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przymykając je powoli, lecz nie całkowicie. Następnie pociągnąć drzwiczki do siebie i wyjąć je z zawiasów (*patrz rysunek*). Zamontować ponownie drzwiczki wykonując czynności w odwrotnej kolejności.

Sprawdzanie uszczelek

Co pewien czas należy sprawdzać stan uszczelek wokół drzwiczek piekarnika. Gdyby okazało się, ze uszczelka jest uszkodzona należy zwrócić się do najbliższego punktu serwisowego (*patrz Serwis Techniczny*). Zaleca się nie używać piekarnika do czasu wykonania naprawy.

Wymiana żarówki

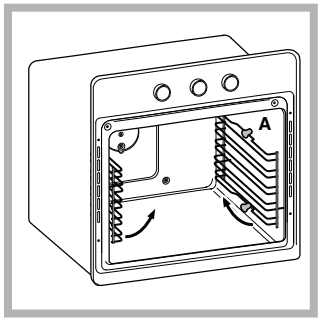
Aby wymienić żarówkę oświetlającą piekarnik:



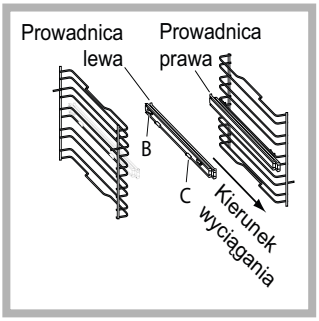
1. Odkręcić szklaną pokrywę obudowy żarówki.
2. Wyjąć żarówkę i wymienić ją na podobną: żarówka halogenowa, napięcie 230 V, moc 25 W, gwint G 9.
3. Ponownie założyć szklaną osłonę (*patrz rysunek*).

! Nie dotykać palcami bańki żarówki.

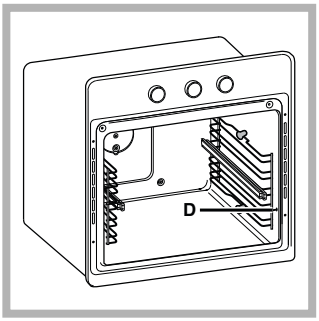
Montaż zestawu prowadnic ślizgowych



Aby zamontować prowadnice ślizgowe:
1. Zdjąć obie ramy, wyjmując je z rozpórek A (*patrz rysunek*).



2. Wybrać poziom, na którym zostanie umieszczona prowadnica ślizgowa. Zwracając uwagę na kierunek wyciągania prowadnic, należy umieścić na ramie najpierw wpust B, a następnie wpust C.



3. Zamocować obie ramy wraz z zamontowanymi prowadnicami w odpowiednich otworach znajdujących się na ściankach piekarnika (*patrz rysunek)* . Otwory dla lewej ramy znajdują się na górze, natomiast dla prawej na dole.

4. Na końcu należy wczepić ramy do rozpórek A.

! Prowadnic ślizgowych nie należy wkładać na poziomie 5.

Czyszczenie automatyczneFAST CLEAN

Program FAST CLEAN powoduje nagrzanie wnętrza piekarnika do temperatury 500°C i uruchamia proces pirolizy, czyli zwęglania resztek żywności. Zanieczyszczenia ulegają spopieleniu.
Podczas automatycznego czyszczenia powierzchnie urządzenia mogą być bardzo gorące. należy uważać, aby dzieci nie zbliżały się do piekarnika. Przez szybę drzwiczek piekarnika można zauważyć świecące cząsteczki: powstają one w wyniku spalania, jest to absolutnie normalne zjawisko, z którym nie wiąże się żadne niebezpieczeństwo.

Przed uruchomieniem FAST CLEAN:
- wyczyścić drzwiczki piekarnika
- za pomocą wilgotnej gąbki usunąć z wnętrza piekarnika największe zanieczyszczenia. Nie stosować detergentów;
- wyjąć wszystkie akcesoria i zestaw prowadnic przesuwnych (jeśli jest on częścią wyposażenia);
- nie pozostawiać ściereczek ani uchwytów kuchennych na klamce drzwiczek.

! Jeśli piekarnik jest zbyt gorący, proces pirolizy może się nie uruchomić. Należy poczekać aż piekarnik się ochłodzi.

! Uruchomienie programu jest możliwe dopiero po zamknięciu drzwiczek piekarnika.

Aby uruchomić program Fast Clean:
1. Włączyć panel kontrolny, naciskając przycisk ⏻.
2. Nacisnąć przycisk CLEAN; na wyświetlaczu CZASU pojawi się ustawiony domyślnie czas trwania cyklu 1:30h (cykl normalny), zaś na wyświetlaczu TEMPERATURA pojawiać się będą naprzemian napisy “Piro” i “nor”;
3. Żądany poziom czyszczenia można wybrać naciskając przycisk ⌛, a następnie:
- przycisnąć przycisk **+**, aby wybrać cykl intensywny: trwa on 2h, a na wyświetlaczu TEMPERATURY pojawiają się naprzemian napisy “Piro” i “int”;
- przycisnąć przycisk **-**, aby wybrać cykl ekonomiczny: trwa on 1h, a na wyświetlaczu TEMPERATURY pojawiają się naprzemian napisy “Piro” i “eco;

Urządzenia zabezpieczające
- drzwiczki blokują się automatycznie, gdy tylko temperatura osiągnie wysoką wartość; zapala się ikona na wyświetlaczu;
- naciśnięcie rpzycisku START/STOP przerywa i anuluje w każdej chwili cykl czyszczenia;
- w przypadku wystąpienia anomalii zasilanie elementów grzejnych zostaje przerwane;
- po zablokowaniu drzwiczek nie można zmieniać ustawień czasu trwania cyklu ani jego zakończenia.

Programowanie czyszczenia automatycznego z opóźnieniem czasowym

! Programowanie jest możliwe dopiero po dokonaniu wyboru programu FAST CLEAN.
1. wcisnąć przycisk END i ustawić godzinę zakończenia czyszczenia przy użyciu przycisków **+** i **-**.
2. Po ustawieniu dokładnej godziny zakończenia czyszczenia, ponownie nacisnąć klawisz END.
3. Przycisnąć przycisk START/STOP, aby aktywować ustawienia.
4. Po upływie zadanego czasu na wyświetlaczu TEMPERATURA pojawia się napis „END” i wydany zostaje sygnał akustyczny.
- Przykład: jest godzina 9:00, zostaje wybrany program FAST CLEAN na poziomie Ekonomicznym z czasem trwania zaprogramowanym na 1 godzinę. Ustawia się 12.30 jako godzinę zakończenia. Program włączy się automatycznie o 11.30.

Ikony ⌛ i END migają sygnalizując, że zostało ustawione programowanie. Po zaprogramowaniu, podczas oczekiwania na start programu fast clean, wyświetlacz CZASU wyświetla na zmianę czas trwania czyszczenia oraz godzinę zakończenia cyklu FAST CLEAN.
Aby anulować ustawiony program, należy nacisnąć przycisk START/STOP.

Po zakończeniu czyszczenia automatycznego
Aby otworzyć drzwiczki, należy odczekać, aż zgaśnie ikona : oznacza to, że temperatura piekranika spadła do odpowiedniego poziomu. Na dnie i na ściankach piekarnika widoczny jest osad w postaci białego pyłu: po ostudzeniu piekarnika należy go usunąć za pomocą wilgotnej gąbki. Można również wykorzystać zmagazynowane ciepło do kolejnego pieczenia, nie usuwając białego pyłu: nie stanowi on żadnego niebezpieczeństwa dla pieczonych potraw.

Nieprawidłowości w działaniu i sposoby ich usuwania

Usterka	Możliwa przyczyna	Środki zaradcze
„Przycisk Zegar” oraz cyfry na wyświetlaczu migają.	Urządzenia zostało przed chwilą podłączone do zasilania lub miała miejsce przerwa w dostawie prądu	Ustawić zegar.
Zaprogramowane pieczenie nie rozpoczęło się.	Doszło do przerwy w dostawie prądu.	Ponownie zaprogramować pieczenie.
Tylko „Przycisk Zegar” świeci jasno.	Urządzenie jest w stanie czuwania.	Dotknąć jakiegokolwiek przycisku, aby wyjść ze stanu czuwania.
Wybrano program automatyczny. Na wyświetlaczu pojawił się napis „Hot” i pieczenie nie rozpoczęło się.	Temperatura wewnątrz piekarnika przekracza temperaturę ustawioną dla wybranego programu.	Poczekać aż piekarnik się ochłodzi.
Wybrano pieczenie z wymuszonym obiegiem i na potrawie widoczne są przypalenia.	Poziomy 1 i 5: gorące powietrze dociera do nich bezpośrednio, co może spowodować przypalenie delikatnych potraw.	Zaleca się obrócenie brytfann w połowie pieczenia.

PL

Uwaga:
Urządzenie wyposażone jest w system diagnostyczny do wykrywania ewentualnych usterek. Usterki sygnalizowane są na wyświetlaczu poprzez komunikaty typu: “F --”, po których następuje seria cyfr. W takich przypadkach konieczna jest interwencja serwisu technicznego.

Przed zwróceniem się do Serwisu Technicznego:

- Sprawdzić, czy usterki nie można rozwiązać samodzielnie *;*
- Ponownie uruchomić program, aby przekonać się, czy usterka nie ustąpiła.
- Jeśli tak się nie stało, należy skontaktować się z Autoryzowanym Serwisem Technicznym.

! Należy zwracać się wyłącznie do autoryzowanych techników.

Podać:
- Rodzaj usterki;
- komunikat widoczny na wyświetlaczu TEMPERATURA
- Model urządzenia (Mod.)
- Numer seryjny (S/N)

Te ostatnie informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.